MANUAL DO OPERADOR

Máquinas de sorvete soft
Modelos 150, 152, 162 e 168

Traduzido das Instruções de Operação Originais

028749PTM

13.08.08 (Publicação original)
Atualizado em 22.11.13

Preencha esta página para referência rápida ao necessitar de serviços de reparos ou de manutenção:

Distribuidor Taylor:_____

Endereço:_____

Telefone:_____

Serviço:_____

Peças:_____

Data de instalação:_____

Informações encontradas na etiqueta de dados:

Número do modelo:_____

Número de série:_____

Especificações elétricas: Tensão_____ Frequência_____

Fase_____

Tamanho máximo do fusível:_____ Ampères

Capacidade mínima dos fios:_____ Ampères

Número da peça:_____

© 2008 Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
028749PTM
Qualquer reprodução, divulgação ou distribuição de cópias não autorizadas de qualquer porção deste trabalho por qualquer pessoa poderá constituir violação da Lei de Direitos Autorais dos Estados Unidos da América e de outros países, poderia resultar na concessão de indenizações de até USD 250.000 (17 USC 504) e em outras sanções civis e criminais. Todos os direitos reservados.

Taylor Company
a division of Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072

Índice

Seção 1 Informações para o instalador 1

Segurança do instalador 1
Preparação do local 1
Unidades resfriadas a ar 2
Instalação e conexão elétrica para modelos de 60 Hz, monofásicos, fornecidos com cabo e plugue 2
Conexões elétricas para os modelos fornecidos sem cabo e plugue 2
Rotação do batedor 3
Refrigerante 3

Seção 2 Informações para o operador 4

Seção 3 Segurança 5

Seção 4 Identificação das peças para o operador 7

Modelo 150 7
Modelo 152 8
Modelo 162 9
Modelo 168 10
Conjunto da porta para os modelos 150 e 152 11
Conjunto da porta para os modelos 162 e 168 12
Acessórios para os modelos 150 e 152 13
Acessórios para os modelos 162 e 168 14

Seção 5 Importante: Informações para o operador 15

Definições dos símbolos 15
Botão reset 16
Chave de força 16
Tubo de alimentação 16
Controle de qualidade Taylor 16
Luz indicadora - “Mix Low” (nível baixo de mix) 16
Chave de refrigeração de mix 16
Sistema de refrigeração do reservatório de mix (SHR) 16
Retenção da temperatura do cilindro (Cylinder Temperature Retention – CTR) 17

Seção 6 Procedimentos de operação 18

Montagem 19
Sanitização 22
Abastecimento 24

Procedimento de fechamento 25
Como drenar o produto do cilindro de congelamento 25
Enxágue 25
Limpeza 25
Desmontagem 26
Limpeza com escovas 26
Seção 7 Importante: Lista de verificação para o operador 27
Durante a limpeza e sanitização 27
Identificação e solução de problemas relativos ao controle de bactérias 27
Verificações regulares de manutenção 27
Armazenamento durante o inverno 28
Seção 8 Guia para identificação e solução de problemas 29
Seção 9 Cronograma de reposição das peças 32
Seção 10 Garantia limitada para equipamentos 33
Seção 11 Garantia limitada para peças 35

Nota: Pesquisas contínuas resultam em constantes melhorias; consequentemente, as informações contidas neste manual estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

Nota: Somente as instruções vindas da fábrica ou de seu(s) representante(s) de tradução autorizados são consideradas como instruções originais.

© 2008 Carrier Commercial Refrigeration, Inc. (Publicação original)
Atualizado em novembro de 2013
028749PTM
Qualquer reprodução, divulgação ou distribuição de cópias não autorizadas de qualquer porção deste trabalho por qualquer pessoa poderá constituir violação da Lei de Direitos Autorais dos Estados Unidos da América e de outros países, poderia resultar na concessão de indenizações de até USD 250.000 (17 USC 504) e em outras sanções civis e criminais. Todos os direitos reservados.

Taylor Company
a division of Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072

Seção 1 Informações para o instalador

As informações abaixo foram incluídas no manual para servir como orientações de segurança e regulamentares. Consulte a lista de verificação da instalação quanto às instruções completas de instalação.

Segurança do instalador

Em todas as regiões do mundo, os equipamentos devem ser instalados de acordo com os códigos municipais vigentes. Em caso de dúvidas, entre em contato com as autoridades locais.

Deve-se cuidar no sentido de assegurar que todas as práticas básicas de segurança sejam observadas durante as atividades de instalação e manutenção dos equipamentos Taylor.

- Somente a equipe de serviços autorizada da Taylor deve realizar os serviços de instalação e consertos do equipamento.
- A equipe de serviços autorizada deverá consultar a Norma OSHA 29CFRI910.147 ou o código municipal vigente quanto aos padrões industriais relativos aos procedimentos de bloqueio/etiquetagem antes de iniciar quaisquer serviços de instalação ou reparos.
- A equipe de serviços autorizada deve assegurar que os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) apropriados encontrem-se disponíveis e são usados, quando exigidos, durante a instalação e os serviços de manutenção.
- Antes de iniciar os trabalhos em equipamentos elétricos, a equipe de serviços autorizada deve retirar todas as joias, anéis e relógios contendo metais.

A fonte de alimentação principal da máquina deve ser desconectada antes que se realizem quaisquer reparos. A inobservância dessa instrução pode resultar em lesões pessoais ou morte decorrente do choque elétrico ou de peças moventes perigosas, como também um desempenho inferior ou danos ao equipamento.

Nota: todos os reparos devem ser realizados por Técnicos de Serviços Autorizados da Taylor.

A unidade possui muitas bordas afiadas que podem causar lesões graves.

Preparação do local

Antes de retirar a unidade da caixa, examine a área na qual ela será instalada, certificando-se de solucionar todos os problemas encontrados relativos ao usuário ou ao equipamento.

Usar somente em áreas internas: Esta unidade foi projetada para funcionar em ambiente fechado, em condições normais de temperatura, ou seja, de 21 °C a 24 °C (70 °F a 75 °F). Ela tem apresentado bom desempenho em ambientes de temperaturas elevadas de 40 °C (104 °F), a capacidades reduzidas.

A máquina **NÃO** deve ser instalada em uma área onde jatos ou de mangueira de água são utilizados. **NUNCA** use jatos ou mangueira de água para enxaguar ou limpar a unidade. A inobservância dessa instrução poderá resultar em choque elétrico.

A máquina deve ser instalada sobre uma superfície nivelada para se evitar o risco de tombamento. Use extrema cautela ao movimentar este equipamento por qualquer motivo. São necessárias duas ou mais pessoas para movimentar a unidade com segurança. O não cumprimento dessa instrução poderá resultar em lesões pessoais ou danos ao equipamento.

Retire a unidade da caixa e inspecione-a quanto a danos. Notifique quaisquer danos ao seu Distribuidor Taylor.

Este equipamento é fabricado nos EUA e possui componentes com dimensões norte-americanas. Todas as conversões em unidades métricas são aproximadas e variam em tamanho.

Unidades resfriadas a ar

Os modelos 150 e 150 necessitam de um espaço mínimo de 152 mm (6”) em torno de suas laterais. Instale a chaparia fornecida no lado direito da unidade e encoste a parte de trás da unidade na parede para evitar a recirculação do ar quente. O modelo 162 requer um espaçamento de 152 mm (6”) ao redor de todos os lados e a chaparia instalada na parte posterior da unidade. O modelo 168 requer um espaçamento de 76 mm (3”) ao redor de todos os lados e a chaparia instalada na parte posterior da unidade. Mantenha os espaços mínimos devidos para garantir a circulação adequada do ar e obter um desempenho ideal do equipamento.

Estas unidades foram projetadas para serem usadas exclusivamente em ambientes internos.

NÃO instale as unidades em uma área em que possam ser usados jatos de água. Se esta instrução não for observada poderá resultar em choques elétricos graves.

Instalação e conexão elétrica (60 Hz, monofásica, fornecida com cabo e plugue)

Este equipamento é fornecido com 3 fios e plugue tipo aterramento para a conexão a uma alimentação de circuito ramal, 60 Hz, monofásica. A unidade deve ser conectada em uma tomada devidamente aterrada. O cabo e plugue são fornecidos para as especificações elétricas de 115 V/60 Hz/Monofásica e 20 ampères; dessa forma a tomada deverá ter também 20 A. Verifique a etiqueta de dados localizada no painel lateral da máquina quanto às especificações elétricas.

Se exigido pelos códigos municipais, poderá ser empregada uma fiação permanente. As instruções de conversão para a fiação permanente são dadas abaixo:

1. Certifique-se de que a máquina do sorvete está desconectada da eletricidade.
2. Remova o painel apropriado e localize a pequena caixa elétrica na base da máquina de sorvete.
3. Remova o cabo e a bucha de alívio de tensão instalados na fábrica.
4. Passe a fiação permanente de entrada pelo furo de 22 mm (7/8”) na bandeja da base.
5. Conecte dois fios de alimentação de energia. Conecte o fio terra ao terminal de aterramento no interior da caixa elétrica.
6. Certifique-se de que a unidade está aterrada corretamente antes de energizá-la.

OBEDEÇA AOS CÓDIGOS ELÉTRICOS LOCAIS!

Conexões elétricas para os modelos fornecidos sem cabo e plugue

Cada máquina requer uma fonte de alimentação de energia para cada etiqueta de dados. Verifique na(s) etiqueta(s) de dados da máquina as especificações elétricas, capacidade em ampères do circuito elétrico, proteção contra sobrecorrente dos circuitos ramais ou fusível da máquina. Consulte o diagrama de fiação fornecido dentro da caixa de controle quanto às conexões de força apropriadas.

Nos Estados Unidos, este equipamento deve ser instalado de acordo com a norma ANSI/NFPA 70-1987 do Código Nacional Elétrico dos EUA (NEC - National Electric Code), que tem por objetivo garantir, na prática, a segurança pessoal e patrimonial contra riscos resultantes do uso de sistemas elétricos. Esse código contém as especificações consideradas necessárias para a segurança. A conformidade com tais especificações e a manutenção adequada do equipamento proporcionarão uma instalação praticamente livre de riscos! Em todas as demais regiões do mundo, o equipamento deve ser instalado de acordo com os códigos municipais vigentes. Entre em contato com as autoridades locais.

ATENÇÃO: ESTE EQUIPAMENTO DEVE SER ATERRADO CORRETAMENTE! A INOBSERVÂNCIA DESSA INSTRUÇÃO PODERÁ RESULTAR EM LESÃO PESSOAL GRAVE CAUSADA POR CHOQUE ELÉTRICO!

Esta unidade é fornecida com um terminal equipotencial de aterramento, o qual deve ser conectado corretamente na parte posterior da estrutura por um instalador autorizado. O local da instalação está marcado com um símbolo de ligação equipotencial (5021 da Norma IEC 60417-1),

encontrado tanto no painel removível como na estrutura do equipamento.

- Equipamentos fixos sem cabo de alimentação e plugue ou outro dispositivo para desconectar o equipamento da fonte de alimentação devem ter um disjuntor tripolar na instalação externa, com abertura entre contatos de pelo menos 3 mm.
- Aparelhos conectados permanentemente a uma fiação fixa e que possam apresentar correntes de fuga superiores a 10 mA, principalmente quando desconectados ou não utilizados por longos períodos, ou durante a instalação inicial, devem possuir dispositivos de proteção como um GFI (interruptor de falha de aterramento) contra vazamentos de corrente. Esses dispositivos de proteção devem ser instalados por funcionários autorizados e de acordo com os códigos municipais.
- Os cabos de alimentação usados com essa máquina devem resistir ao óleo e possuir um revestimento flexível que não seja mais leve do que o policloropreno comum, ou outro cabo com revestimento de elastômero sintético equivalente (designação do código 60245 IEC 57) instalado com ancoragem correta para aliviar os esforços dos condutores, incluindo a torção nos terminais e proteção do isolamento dos condutores contra a abrasão.

  Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu representante de serviços ou por um indivíduo qualificado para se evitar riscos.

Rotação do batedor

A rotação do batedor deve ser no sentido horário, olhando-se para dentro do cilindro de congelamento.

Nota: os procedimentos abaixo devem ser realizados por um técnico de serviços autorizado.

Para corrigir a rotação em uma unidade trifásica, permute quaisquer duas linhas da fonte de alimentação de entrada somente no bloco do terminal principal da máquina de sorvete. Para corrigir a rotação em uma unidade monofásica, troque os fios no interior do motor do batedor. (Siga o diagrama impresso no motor).

As conexões elétricas são feitas diretamente no bloco de terminais fornecidos na caixa de ligação, montada da bandeja da base em cada lado do modelo 168 e nas caixas de ligação montadas no nível da calha da estrutura nas laterais do modelo 162.

Refrigerante

A Taylor usa somente refrigerantes HFC, que são ambientalmente amigáveis. O refrigerante usado nessa unidade é o R404A. Esse refrigerante é normalmente considerado atóxico e não inflamável, com potencial zero (0) de degradação da camada de ozônio (ODP - Ozone Depleting Potential).

Entretanto, todo gás sob pressão é potencialmente perigoso e deve ser manuseado com cuidado.

NUNCA encha completamente os cilindros de refrigerante com líquido. Encher o cilindro cerca de 80% permitirá a expansão normal do refrigerante.

Use somente refrigerante R404A que cumpra as especificações do padrão 700 do Instituto de Ar Condicionado, Calefação e Refrigeração (AHRI - Air-conditioning, Heating and Refrigeration Institute). O uso de qualquer outro refrigerante poderá expor os usuários e operadores a riscos inesperados à segurança.

O refrigerante líquido, quando pulverizado na pele, pode causar danos graves ao tecido. Mantenha a pele e os olhos protegidos. No caso de queimaduras causadas pelo refrigerante, lave imediatamente o local atingido com água fria. Se as queimaduras forem graves, aplique bolsas de gelo e consulte o médico imediatamente.

A Taylor sugere aos técnicos que fiquem atentos às leis governamentais sobre sistemas de recarga, reciclagem e recuperação de refrigerantes. Se tiver qualquer dúvida em relação a essas leis, entre em contato com o Departamento de Manutenção da fábrica.

ADVERTÊNCIA: O refrigerante R404A usado com óleos tipo poliol éster tem grande capacidade de absorção de umidade. Depois de abrir o sistema de refrigeração, não permita que ele permaneça aberto por mais 15 minutos. Tampe toda a tubulação aberta para evitar que o óleo absorva ar úmido ou água.

Seção 2 Informações para o operador

A máquina que você adquiriu foi projetada e fabricada cuidadosamente para proporcionar uma operação confiável. Este manual abrange os seguintes modelos das da Taylor: 150, 152, 162 e 168.

Quando devidamente operadas e mantidas, essas máquinas produzirão um produto de qualidade uniforme. Assim como todos os produtos mecânicos, as máquinas requerem limpeza e manutenção. Um mínimo de cuidados será necessário quando os procedimentos operacionais descritos neste manual forem observados rigorosamente.

Deve-se ler o Manual do Operador antes de se operar ou realizar quaisquer serviços de manutenção no equipamento.

Estas unidades NÃO compensarão NEM corrigirão os erros cometidos durante as operações de instalação ou de abastecimento. Portanto, os procedimentos iniciais de montagem e de abastecimento são de extrema importância. Recomenda-se ao pessoal encarregado da operação do equipamento, tanto montagem como desmontagem, trabalhar em conjunto durante esses procedimentos a fim de obter o devido treinamento e assegurar que não haja mal-entendidos.

Entre em contato com seu Distribuidor Taylor autorizado caso necessite de assistência técnica.

Nota: a garantia da Taylor é válida somente se as peças forem peças autorizadas pela Taylor, adquiridas de um Distribuidor Taylor autorizado, e o serviço de manutenção necessário for realizado por um Técnico de Serviços Autorizado da Taylor. A Taylor reserva-se o direito de indeferir reivindicações de garantia de unidades ou peças quando peças não aprovadas pela Taylor ou refrigerante incorreto tiver sido instalado na unidade, se tiverem sido feitas modificações no sistema além daquelas recomendadas pela fábrica ou se for determinado que a falha tenha sido causada por abuso, uso indevido, negligência ou falha em observar todas as instruções de operação. Para detalhes completos sobre a Garantia da Taylor consulte a seção de Garantia Limitada neste manual.

Nota: pesquisas constantes resultam em melhorias contínuas; consequentemente, as informações contidas neste manual estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

O símbolo de um carrinho de lixo marcado com "X" afixado ao produto significa que este produto cumpre a Diretiva da UE e outras leis similares vigentes a partir de 13 de agosto de 2005. Portanto, ele deve ser recolhido separadamente após o uso e não pode ser descartado como lixo municipal comum.

O usuário é responsável por levar o produto à unidade de coleta apropriada, de acordo com as especificações da lei municipal.

Para obter mais informações sobre as leis municipais aplicáveis, consulte o órgão municipal e/ou o distribuidor local.

Limites de responsabilidade sobre garantia de compressores

O(s) compressor(es) de refrigeração desta máquina é(são) garantido(s) de acordo com os termos constantes na seção de Garantia Limitada deste manual. No entanto, em virtude do Protocolo de Montreal e das emendas à Lei de Preservação da Qualidade do Ar (Clean Air Act) dos EUA de 1990, muitos refrigerantes novos estão sendo desenvolvidos e testados na tentativa de se consolidar no setor de manutenção. Alguns desses novos refrigerantes estão sendo divulgados como substitutos imediatos para usos diversos. É importante observar que, se for necessária uma manutenção de rotina no sistema de refrigeração desta unidade, **deve ser usado apenas o refrigerante especificado na etiqueta de dados afixada na unidade.** O uso não autorizado de refrigerantes alternativos anulará a garantia do compressor da Taylor. O proprietário da unidade é responsável por informar este fato a todos os seus técnicos.

É importante também salientar que a Taylor não garante o refrigerante usado em seus equipamentos. Por exemplo, se houver perda de refrigerante durante a manutenção de rotina desta unidade, a Taylor não é obrigada a fornecer ou substituir o refrigerante, quer o usuário assuma ou não os custos do mesmo. A Taylor não tem a obrigação de recomendar substitutos adequados caso o refrigerante original passe a ser proibido, tornar-se obsoleto ou não se encontrar mais disponível durante o período de cinco anos de garantia do compressor.

A Taylor Company continuará a monitorar a indústria e testar novas alternativas à medida que forem desenvolvidas. Caso seja comprovado, através de nossos testes, que uma nova alternativa poderia ser aceita como substituta imediata, os limites de responsabilidade acima se tornam nulos e sem efeito. Para conhecer a situação atual de um refrigerante alternativo em relação à garantia de seu compressor, entre em contato com a Fábrica ou com o Distribuidor Taylor local. Esteja preparado para fornecer o Modelo/Número de série da máquina em questão.

Seção 3 Segurança

A Taylor Company preocupa-se com a segurança do operador ao entrar em contato com a máquina e as suas peças. A Taylor envidou todos os esforços para projetar e fabricar recursos de segurança integrados, para proteger você e seu técnico de serviços. Um exemplo disso são as etiquetas de advertência afixadas na máquina, para salientar ainda mais as precauções de segurança ao operador.

IMPORTANTE – a inobservância das precauções de segurança abaixo pode resultar em lesões pessoais graves ou morte. Se estas advertências não forem observadas, poderá ocorrer danos à unidade e aos seus componentes. Os danos aos componentes resultarão em despesas com reposição de componentes e serviços de manutenção.

NÃO opere a máquina sem antes ler este Manual do Operador. A inobservância desta instrução poderá causar danos ao equipamento, mau funcionamento da máquina, problemas de saúde ou acidentes com lesões.

Este equipamento deve ser usado somente por funcionários treinados. Não deve ser utilizado por crianças ou por pessoas portadoras de necessidades especiais físicas, sensoriais ou mentais; não deve ser usado por indivíduos inexperientes e que não conhecem bem o equipamento, exceto quando receberem supervisão ou instruções relativas ao seu uso por uma pessoa responsável pela segurança desses indivíduos". Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o equipamento.

Esta unidade é fornecida com um terminal equipotencial de aterramento, o qual deve ser conectado corretamente na parte posterior da estrutura por um instalador autorizado. O local da instalação está marcado com um símbolo de ligação equipotencial (5021 da Norma IEC 60417-1), encontrado tanto no painel removível como na estrutura do equipamento.

NÃO use jatos de água para limpar ou enxaguar a máquina. A inobservância destas instruções poderá causar choque elétrico grave.

- **NÃO** opere a máquina, exceto se estiver devidamente aterrada.
- **NÃO** opere a máquina com fusíveis maiores do que aqueles especificados em sua etiqueta de dados.
- Todos os reparos devem ser realizados por um técnico de serviços autorizado da Taylor.
- Desconecte as principais fontes de alimentação para a unidade antes de realizar quaisquer reparos.
- No caso de unidades conectadas por cabos: somente os técnicos de serviços autorizados ou eletricistas licenciados pela Taylor devem instalar um plugue ou cabo de reposição nessas unidades.
- Equipamentos fixos sem cabo de alimentação e plugue ou outro dispositivo para desconectar o equipamento da fonte de alimentação devem ter um disjuntor tripolar na instalação externa, com abertura entre contatos de pelo menos 3 mm.
- Aparelhos conectados permanentemente a uma fiação fixa e que possam apresentar correntes de fuga superiores a 10 mA, principalmente quando desconectados ou não utilizados por longos períodos, ou durante a instalação inicial, devem possuir dispositivos de proteção como um GFI (interruptor de falha de aterramento) contra vazamentos de corrente. Esses dispositivos de proteção devem ser instalados por funcionários autorizados e de acordo com os códigos municipais.
- Os cabos de alimentação usados com essa máquina devem resistir ao óleo e possuir um revestimento flexível que não seja mais leve do que o policloropreno comum, ou outro cabo com revestimento de elastômero sintético equivalente (designação do código 60245 IEC 57) instalado com ancoragem correta para aliviar os esforços dos condutores, incluindo a torção nos terminais e proteção do isolamento dos condutores contra a abrasão.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu representante de serviços ou por um indivíduo qualificado para se evitar riscos.

A inobservância dessas instruções poderá resultar em choque elétrico. Para serviços de manutenção, entre em contato com o seu Distribuidor Taylor autorizado local.

- **NÃO** permita que pessoas sem treinamento operem esta unidade.
- **NÃO** coloque nenhum objeto nem seus dedos na saída da porta do cilindro.
- **NÃO** opere a máquina a menos que todos os painéis de serviço e portas de acesso estejam presos com parafusos.
- **NÃO** retire a porta ou o conjunto do batedor sem que as chaves de comando estejam DESLIGADAS.

A inobservância dessas instruções poderá causar lesões pessoais graves causadas por peças perigosas em movimento.

A unidade possui muitas bordas afiadas que podem causar lesões graves.

- **NÃO** coloque nenhum objeto nem seus dedos na área de saída de produto. Isso poderá contaminar o produto e causar lesões graves decorrentes do contato com a lâmina.
- **USE EXTREMA CAUTELA** ao remover o conjunto do batedor. As lâminas de raspagem são muito afiadas.

Esta máquina deve ser colocada sobre uma superfície nivelada. O não cumprimento dessa instrução poderá resultar em lesões pessoais ou danos ao equipamento.

O acesso à área de serviço da unidade é restrito às pessoas que possuem conhecimento e experiência prática com o equipamento, particularmente no que se referem às questões de segurança e higiene.

Os intervalos de limpeza e sanitização são regidos pelos órgãos reguladores estaduais ou municipais e devem ser observados rigorosamente. Consulte a seção de limpeza deste manual quanto ao procedimento correto para a limpeza dessa unidade.

Esta máquina foi projetada para manter o produto numa temperatura inferior a 5 °C (41 °F). A temperatura de todo produto adicionado à unidade deve ficar abaixo de 5 °C (41 °F). A inobservância desta instrução pode resultar em riscos à saúde e desempenho inferior da máquina.

NÃO obstrua as aberturas de entrada ou de saída de ar:

- **Modelos 150 e 152:** Um espaço mínimo de 152 mm (6”) em torno de ambos os lados. Instale a chaparia fornecida no lado direito da unidade e encoste a parte de trás da unidade na parede para evitar a recirculação do ar quente.
- **Modelo 162:** Mínimo de 152 mm (6”) em todos os lados. Instale a chaparia fornecida no lado posterior da unidade.
- **Modelo 168:** Mínimo de 76 mm (3”) em todos os lados. Instale a chaparia fornecida no lado posterior da unidade.

Usar somente em áreas internas: Esta unidade foi projetada para funcionar em ambiente fechado, em condições normais de temperatura, ou seja, de 21 °C a 24 °C (70 °F a 75 °F). Ela tem apresentado bom desempenho em ambientes de temperaturas elevadas de 40 °C (104 °F), a capacidades reduzidas.

NÃO opere a unidade sem produto. A falta de observância dessa instrução poderá resultar em danos à unidade.

NÍVEL DE RUÍDO: o nível de ruído no ambiente não excede 78 dB(A), quando medido a uma distância de 1,0 metro da superfície da máquina e a uma altura de 1,6 metros do piso.

Seção 4 Identificação das peças para o operador

Modelo 152

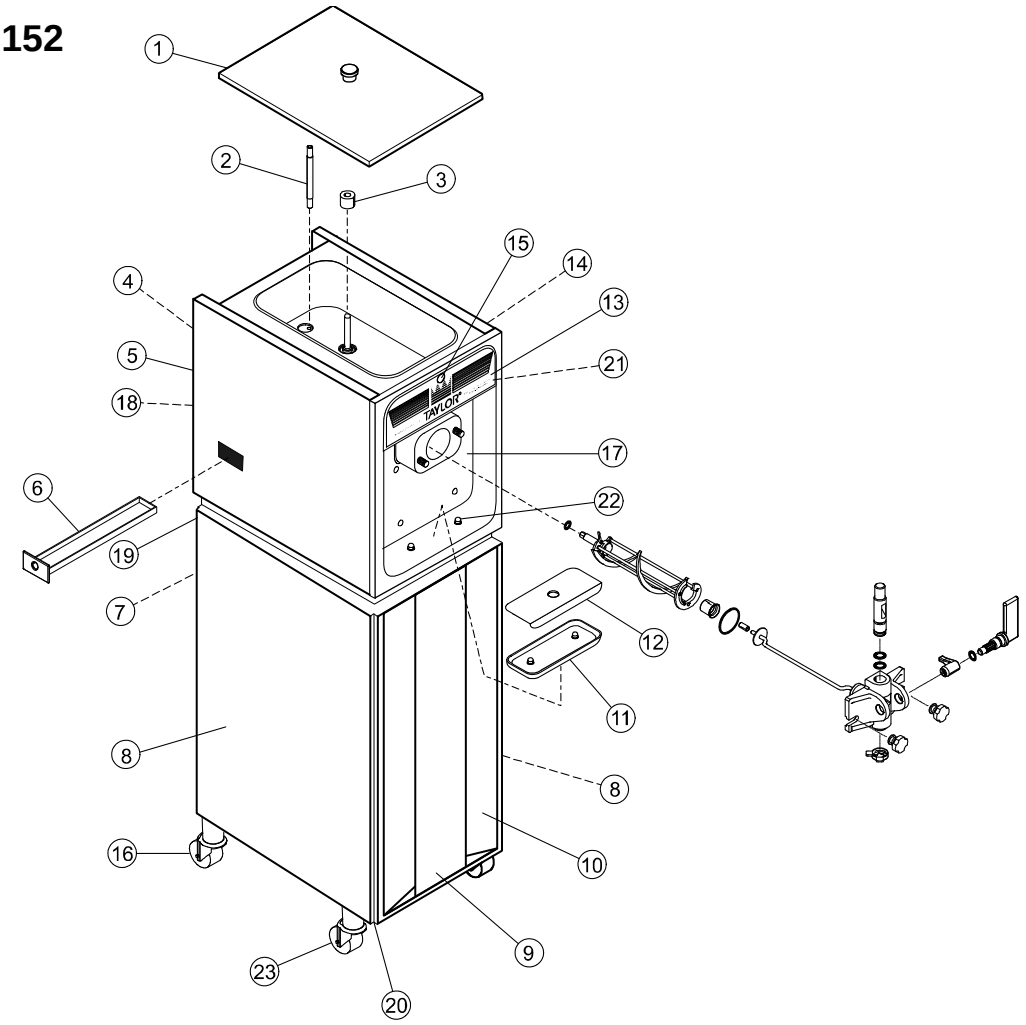

Figura 1

Item	Descrição	No. da Peça
1	Conjunto da tampa - reservatório	X48690
2	Tubo de alimentação – furo de 0,166	035819
3	Boia – Nível de mix	X39690
4	Painel traseiro superior	050429
5	Painel – Lado esquerdo superior	030783-SS
6	Pingadeira de 11-5/8” de comprimento	027503
7	Painel traseiro inferior	050430
8	Painel lateral inferior	030792-SS
9	Painel-Encaixe	025533-SS
10	Painel frontal inferior	X25518
11	Bandeja-Pingadeira 10-7/8” x 4-7/16”	025062
12	Protetor contra respingos de 11-1/4” x 4-13/16”	025063

Item	Descrição	No. da Peça
13	Decalque decorativo da Taylor	047667
14	Painel – Lado direito superior	030784-SS
15	Luz âmbar redonda – Nível de mix baixo	039707
16	Rodízio giratório de 3”	012227
17	Conj. Painel - Frente	X25036
18	Remate – Painel traseiro superior	025536
19	Remate – Painel traseiro do meio	025537
20	Remate-Lateral e frontal	025528
21	Placa decorativa	041034-SS
22	Suporte - Pingadeira	035866
23	Rodízio rígido de 3”	012226

Modelo 152

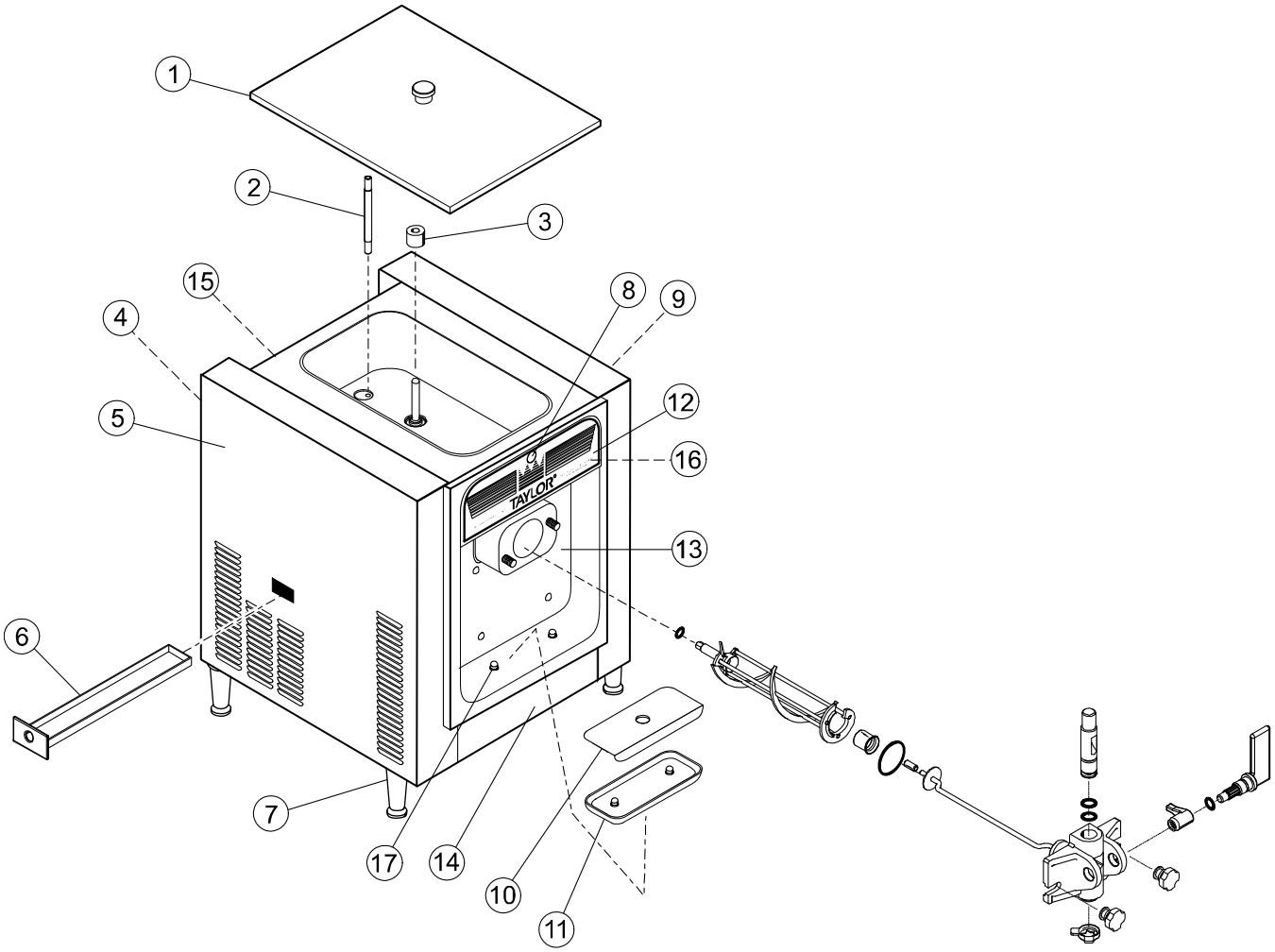

Figura 2

Item	Descrição	No. da Peça
1	Conjunto da tampa - reservatório	X48690
2	Tubo de alimentação – furo de 0,166	035819
3	Boia – Nível de mix	X39690
4	Painel-Posterior	051556
5	Painel – Lado esquerdo	051557
6	Pingadeira de 11-5/8” de comprimento	027503
7	Perna de plástico	024755
8	Luz âmbar redonda – Nível de mix baixo	039707
9	Painel-Lado direito	051558

Item	Descrição	No. da Peça
10	Protetor contra respingos de 11-1/4” x 4-13/16”	025063
11	Bandeja-Pingadeira 10-7/8” x 4-7/16”	025062
12	Decalque decorativo da Taylor	047667
13	Conj. Painel - Frente	X25036
14	Remate - Frente	025862-SS
15	Remate – Traseiro superior	025866
16	Placa decorativa	041034-SS
17	Suporte - Pingadeira	035866

Modelo 162

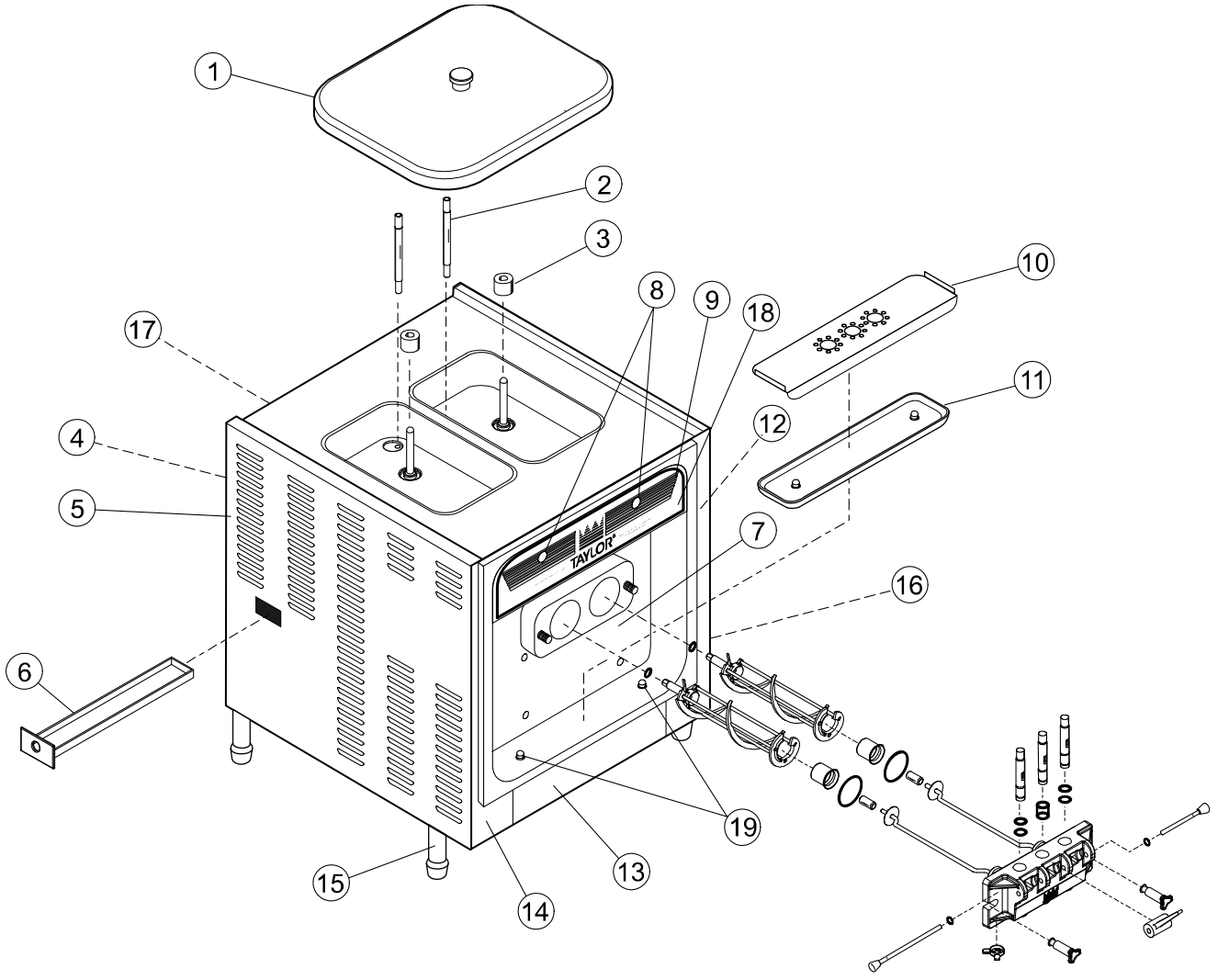

Figura 3

Item	Descrição	No. da Peça
1	Conjunto da tampa - reservatório	X37963-SER
2	Tubo de alimentação – furo de 0,166	030797
3	Boia – Nível de mix	X39690
4	Painel-Posterior	047276-SS
5	Painel – Lado esquerdo	050213-SS
6	Pingadeira de 19-1/2” de comprimento	035034
7	Conj. Painel - Frente	X30711
8	Luz âmbar redonda – Nível de mix baixo	039707
9	Decalque decorativo da Taylor	047666
10	Protetor contra respingos	030789

Item	Descrição	No. da Peça
11	Bandeja-Pingadeira -16-7/8” x 4-3/8”	030565
12	Painel-Frontal Direito	035933-SS
13	Remate - Frente	050212-SS
14	Painel-Frontal Esquerdo	035932-SS
15	Perna-4,250” (com anel de vedação)	013458
16	Painel-Lado direito	050214-SS
17	Remate-Painel traseiro	035923
18	Placa decorativa	039723-SS
19	Suporte - Pingadeira	035866

Modelo 168

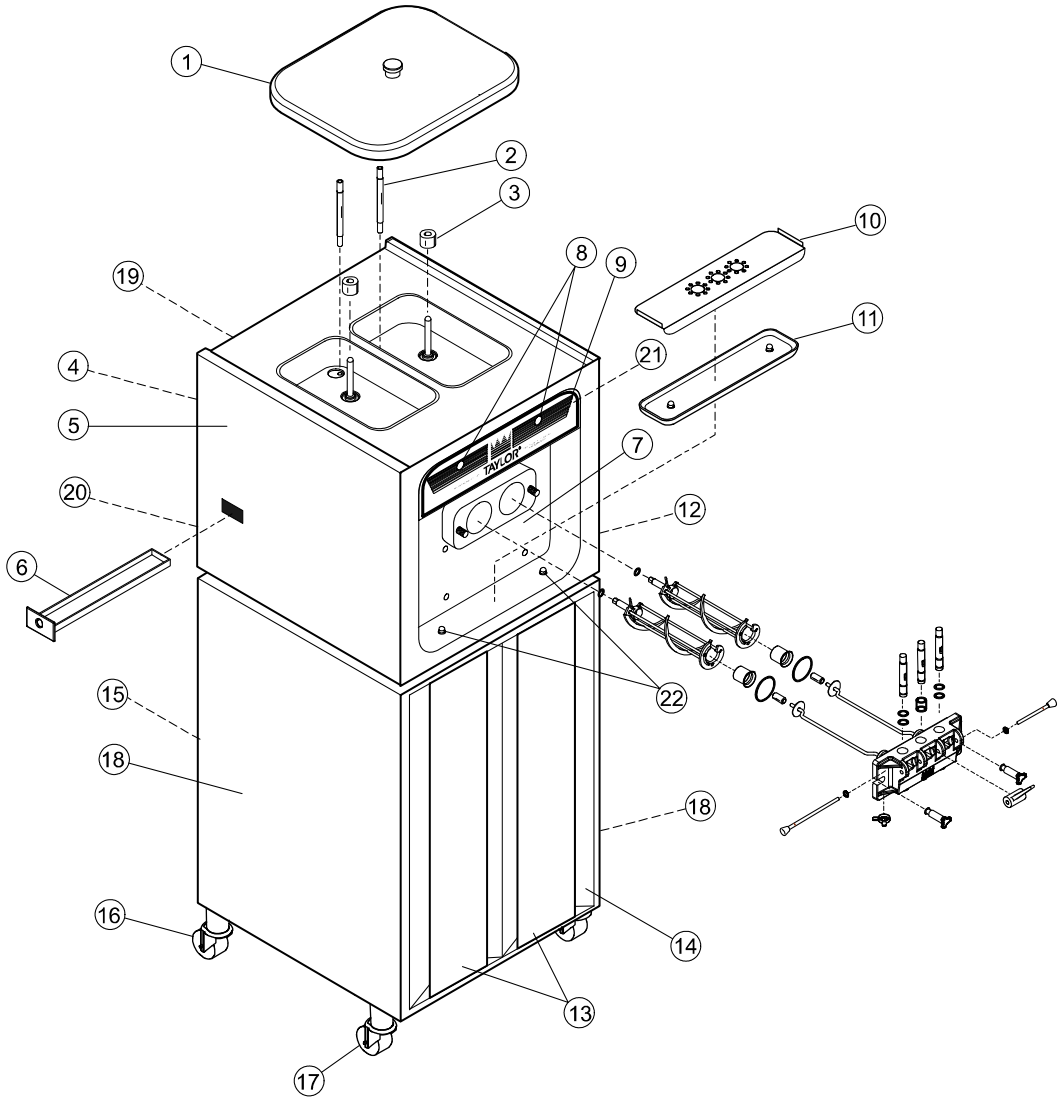

Figura 4

Item	Descrição	No. da Peça
1	Conjunto da tampa - reservatório	X37963-SER
2	Tubo de alimentação – furo de 0,166 – Aço inox	030797
3	Boia – Nível de mix	X39690
4	Painel traseiro superior	030790-SS
5	Painel – Lado esquerdo superior	030783-SS
6	Pingadeira de 17-1/4” de comprimento	027504
7	Conj. Painel - Frente	X30711
8	Luz âmbar redonda – Nível de mix baixo	039707
9	Decalque decorativo da Taylor	047666
10	Protetor contra respingos de 17-5/8”	030789
11	Pingadeira de 16-7/8” de comprimento	030565

Item	Descrição	No. da Peça
12	Painel – Lado direito superior	030784-SS
13	Encaixe-Painel frontal	030773-SS
14	Painel frontal inferior	X30747
15	Painel traseiro inferior	055833
16	Rodízio rígido de 3” (traseiro)	012226
17	Rodízio giratório de 3” (frontal)	012227
18	Painel– Lateral inferior – Direito/Esquerdo	030792-SS
19	Remate – Painel traseiro superior	030775
20	Remate – Painel traseiro do meio	030795
21	Placa decorativa	039723-SS
22	Suporte - Pingadeira	035866

Conjunto da porta para os modelos 150 e 152

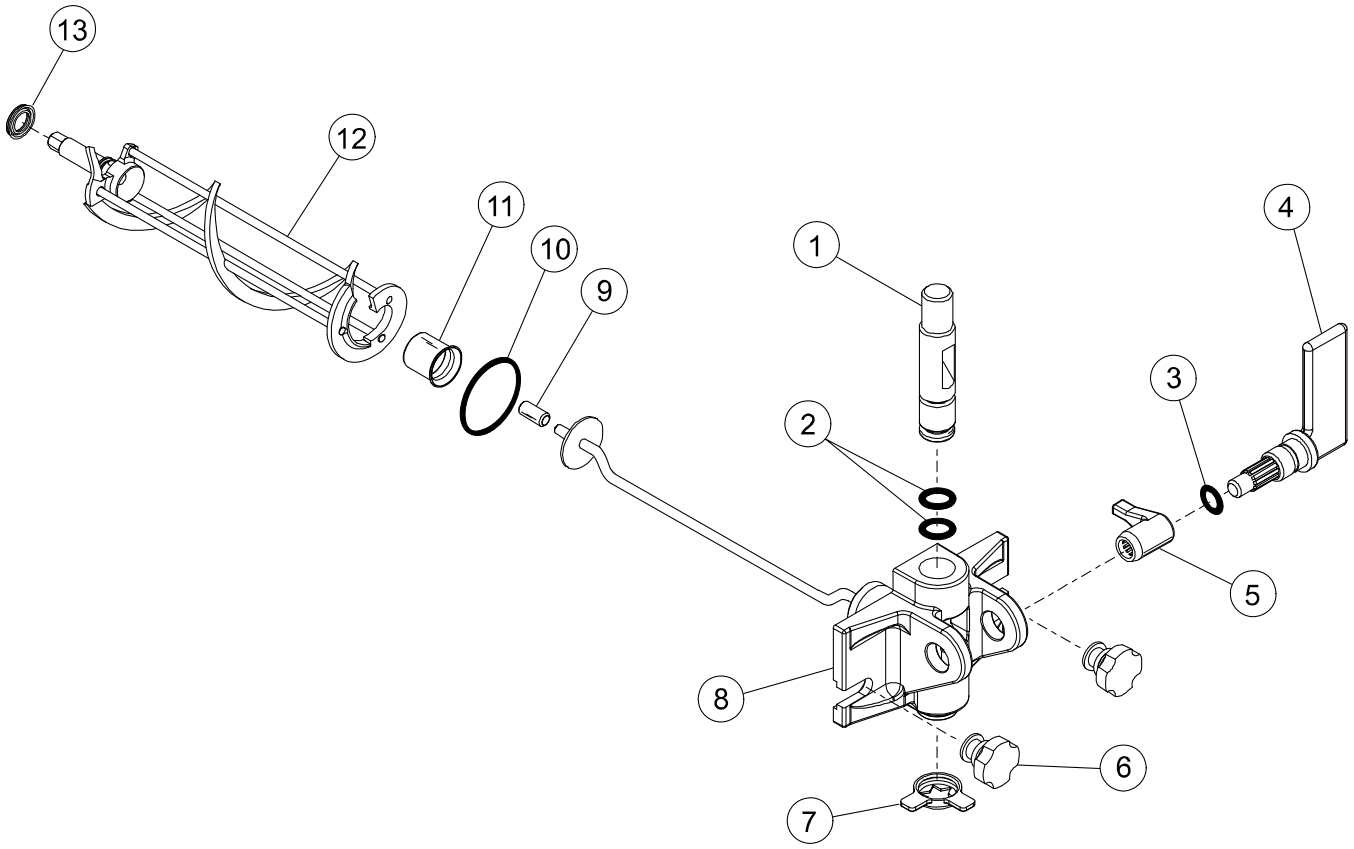

Figura 5

Item	Descrição	No. da Peça
1	Válvula-Extração	024763
2	Anel de vedação de diâmetro externo de 7/8” x 0,103 de espessura	014402
3	Anel de vedação de diâmetro externo de 3/4” x 0,103 de espessura	015835
4	Alavanca de extração	024762
5	Braço-Suspensor da válvula	024761
6	Porca de aperto	034829
7	Encaixe modelador - Diâm. interno de 1,010” - 6 pontos	014218

Item	Descrição	No. da Peça
8	Conj. porta - Saída de produto	X38959-SER
9	Bucha-guia	014496
10	Anel de vedação de diâmetro externo de 2-3/4” x 0,139 de espessura	019998
11	Bucha-Frontal	023262
12	Conj. batedor	X24689
13	Vedação u-cup	080534

Conjunto da porta para os modelos 162 e 168

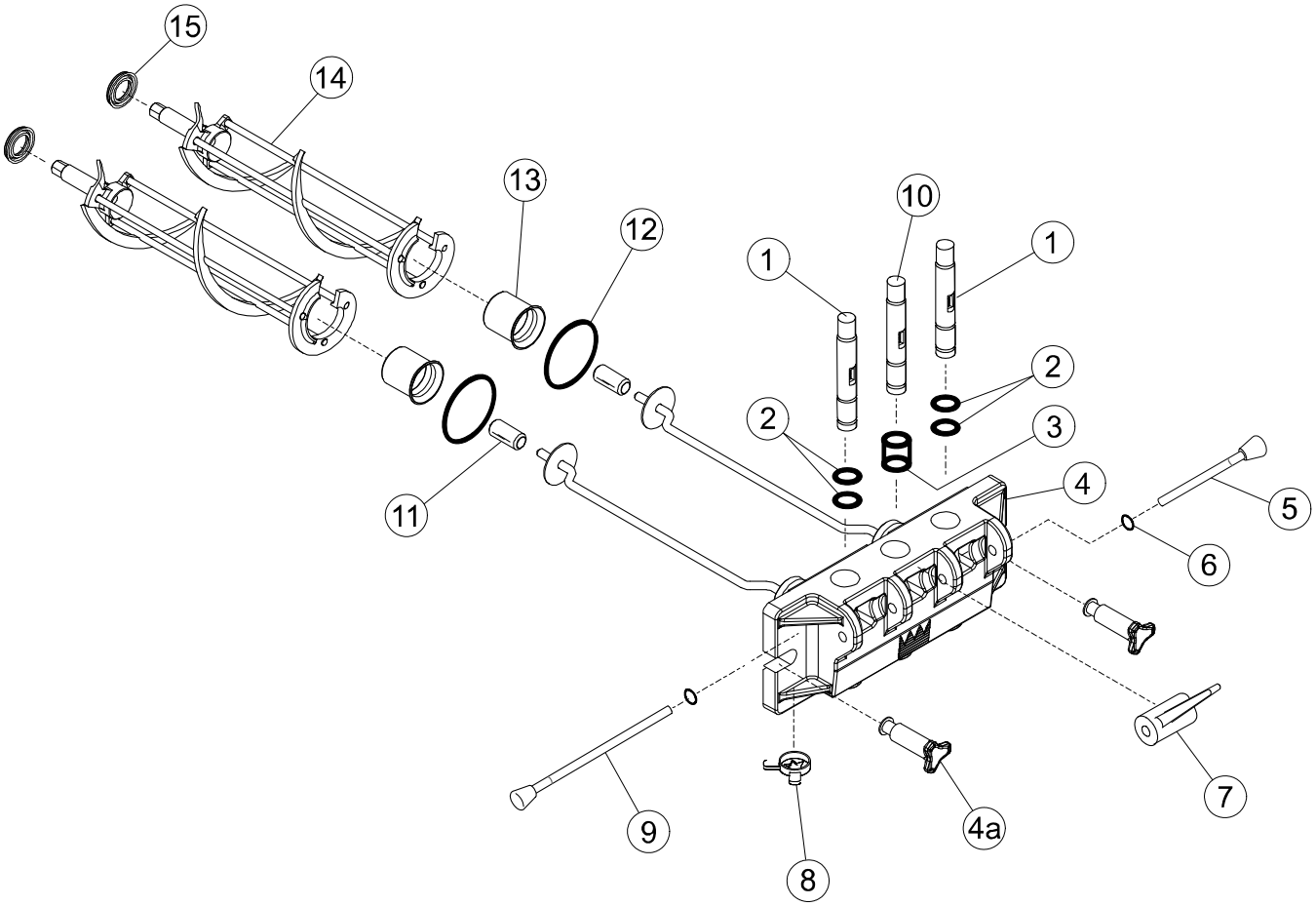

Figura 6

Item	Descrição	No. da Peça
1	Válvula-Extração	024763
2	Anel de vedação de diâmetro externo de 7/8” x 0,103 de espessura	014402
3	Selo – Válvula de extração (Anel de vedação H)	030930
4	Conj. Kit – Porta com 3 saídas – 1,4 L (1,5 quartos de galão) - Valox	X56906-SER
4a	Porca de aperto	056802
5	Conj. pino – pivô curto	X38539
6	Anel de vedação de diâmetro externo de 5/16” x 0,070 de espessura	016272
7	Alavanca – Válvula de extração	030564

Item	Descrição	No. da Peça
8	Encaixe modelador - Diâm. interno de 1,010” - 6 pontos	014218
9	Conj. pino – pivô longo	X38538
10	Válvula de extração - Centro	031164
11	Bucha-guia	014496
12	Anel de vedação de diâmetro externo de 2-3/4” x 0,139 de espessura	019998
13	Bucha-Frontal	023262
14	Conj. batedor	X24689
15	Vedação u-cup	080534

Acessórios para os modelos 150 e 152

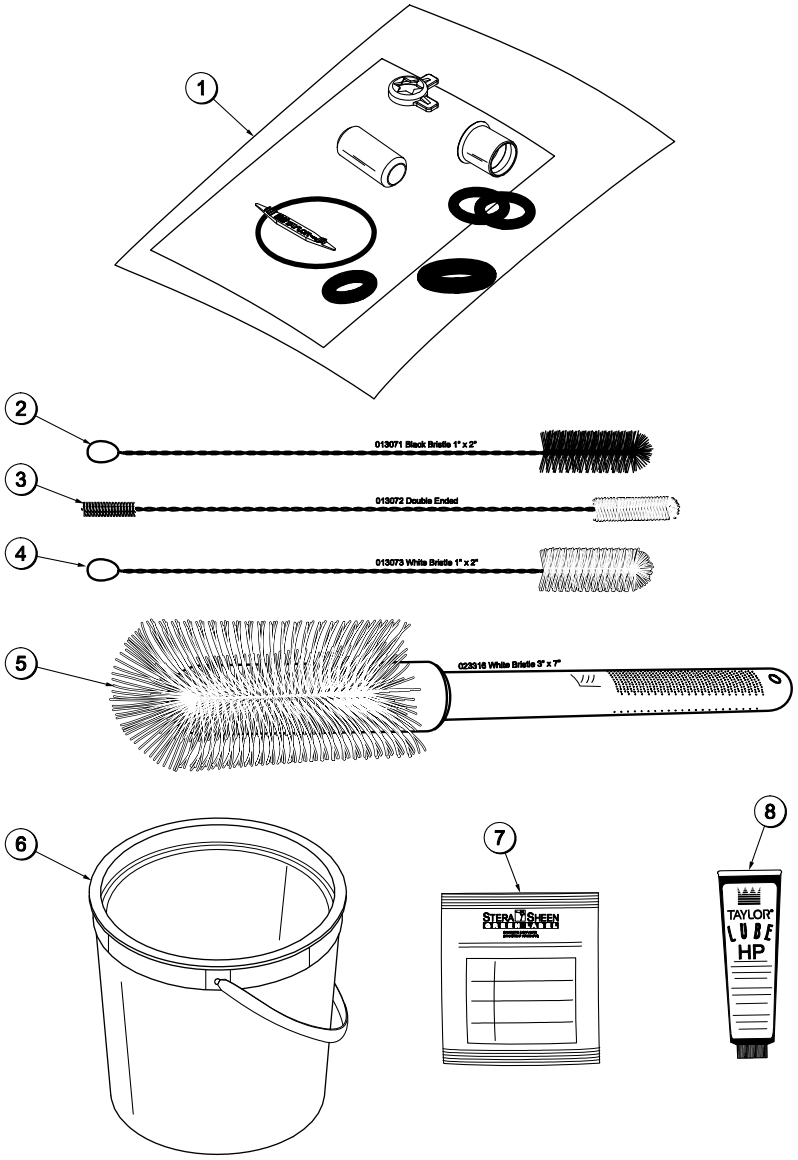

Figura 7

Item	Descrição	No. da Peça
1	Conj. kit - Tune Up	X25802
2	Escova- Bucha posterior (1” diâm. x 2” compr.)	013071
3	Escova com cerdas em ambas as extremidades	013072
4	Escova-Válvula de extração 1” DE x 2” x 17”	013073

Item	Descrição	No. da Peça
5	Escova branca - Corpo bomba de mix - 3” x 7”	023316
6	Balde – 5,6 L (6 quartos de galão)	023348
*7	Sanitizador - Stera Sheen	Ver a nota
8	Lubrificante Taylor 120 ml (4 oz.)	047518

***Nota:** Um recipiente de amostra do sanitizante é enviado com a unidade. Para fazer novos pedidos, solicite a peça número 055492 (100 envelopes de 60 ml [2 onças]) de Stera Sheen ou peça número 041082 (200 envelopes) de Kay-5.

Acessórios para os modelos 162 e 168

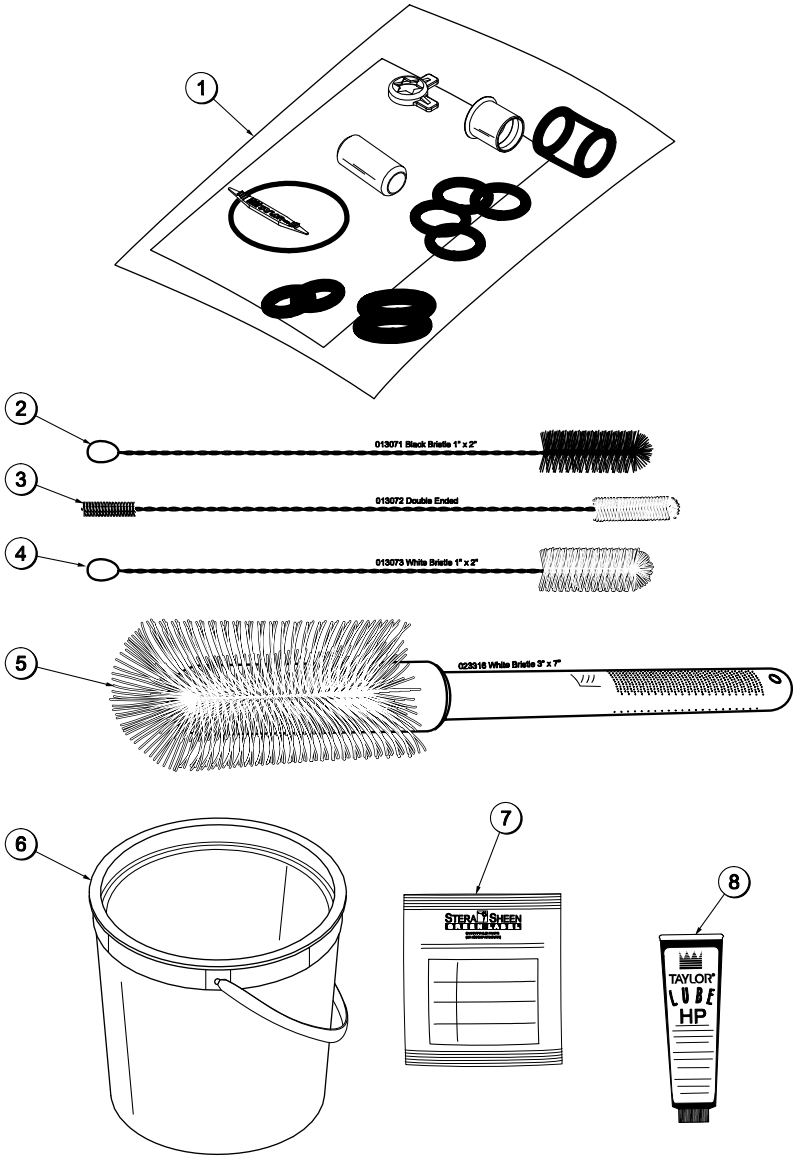

Figura 8

Item	Descrição	No. da Peça
1	Conj. kit - Tune Up	X31167
2	Escova- Bucha posterior (1” x 2”)	013071
3	Escova com cerdas em ambas as extremidades	013072
4	Escova-Válvula de extração 1” x 2” x 17”	013073

Item	Descrição	No. da Peça
5	Escova - Corpo bomba de mix - 3” x 7”	023316
6	Balde – 5,6 L (6 quartos de galão)	023348
*7	Sanitizante	Ver a nota
8	Lubrificante Taylor 120 ml (4 oz.)	047518

***Nota:** Um recipiente de amostra do sanitizante é enviado com a unidade. Para fazer novos pedidos, solicite a peça número 055492 (100 envelopes de 60 ml [2 onças]) de Stera Sheen ou peça número 041082 (200 envelopes) de Kay-5.

Seção 5 Importante: Informações para o operador

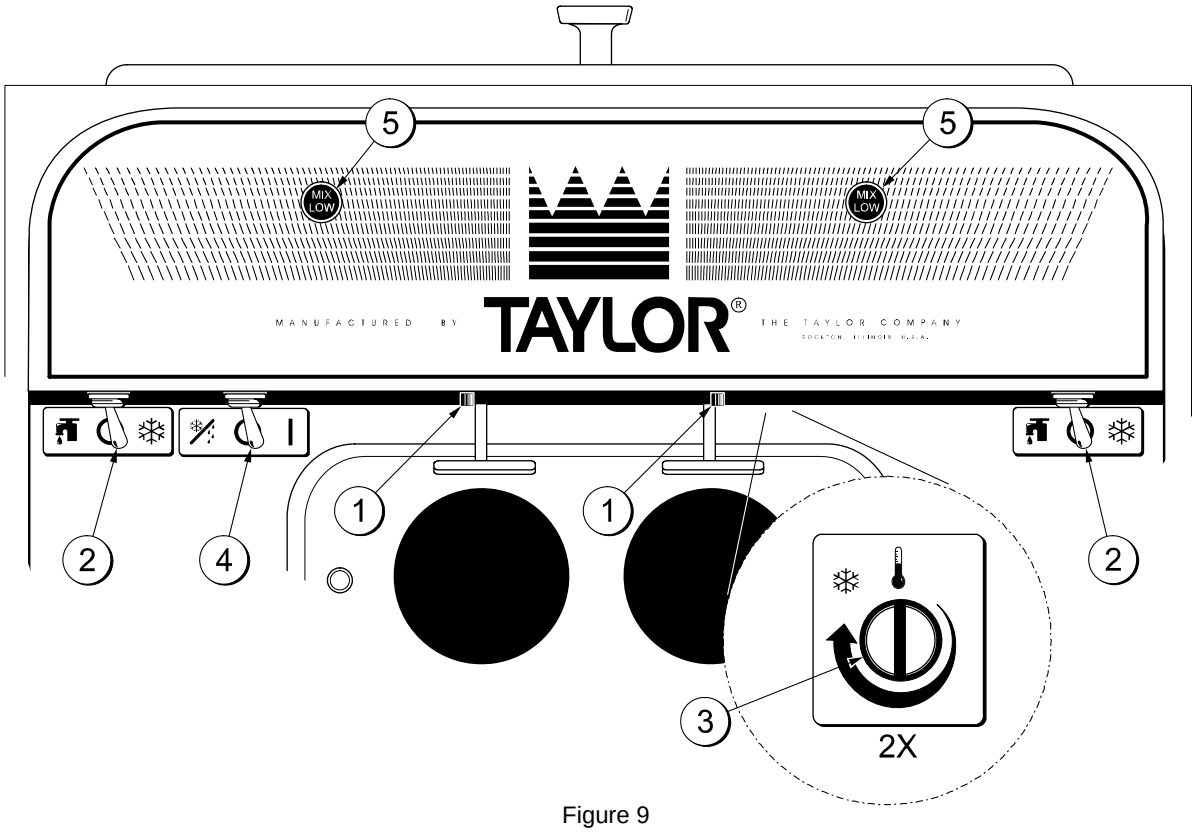

Figure 9

Item	Descrição
1	Botão reset
2	Chave de força
3	Controle de temperatura
4	Chave de refrigeração de mix
5	Luzes indicadoras - “Mix Low” (baixo nível de mix)

Definições dos símbolos

Para facilitar a comunicação no mercado internacional, as palavras em diversos de nossos botões e chaves de operadores possuem símbolos para indicar suas funções. Seu equipamento Taylor foi projetado com esses símbolos internacionais.

O quadro abaixo identifica as definições de símbolos utilizados nas chaves do operador.

= botão LIGA/AUTOMÁTICO

= Botão LIGA

= botão DESLIGA

= botão LAVAR

= botão STANDBY

Botão reset

A máquina de sorvete para de funcionar automaticamente ao ocorrer uma condição de sobrecarga. Para rearmar o freezer corretamente, coloque a chave LIGA/DESLIGA na posição “OFF” (DESLIGADA). Aguarde dois ou três minutos; em seguida, pressione o botão reset. Coloque a chave de força na posição “WASH” (LAVAR) e observe o desempenho da máquina; coloque a chave de força em “AUTO” (AUTOMÁTICO).

Nota: se a máquina não estiver conectada na tomada será necessário pressionar o botão reset para que a máquina volte a funcionar quando a energia for restabelecida.

Chave de força

A posição central corresponde a “OFF” (DESLIGADO). A posição da esquerda corresponde a “WASH” (LAVAR), que aciona apenas o motor do batedor. A posição da direita corresponde a “AUTO” (AUTOMÁTICO), que aciona o motor do batedor e o sistema de refrigeração.

Tubo de alimentação

Os modelos 150, 152, 162 e 168 lidam com grande variedade de produtos (p.ex., sorvete soft serve, iogurtes, sorvetes italianos, sherbets, etc.). Sendo assim, a consistência do mix vai variar. O tubo de alimentação meda uma combinação de mix e ar no cilindro de congelamento. Se uma quantidade insuficiente de mix entrar no cilindro, poderá ocorrer uma condição de congelamento que, em algum momento, causará danos ao batedor. Dependendo do produto que está sendo produzido, talvez seja uma boa ideia entrar em contato com um Distribuidor Taylor autorizado para fazer pequenos ajustes no tubo de alimentação.

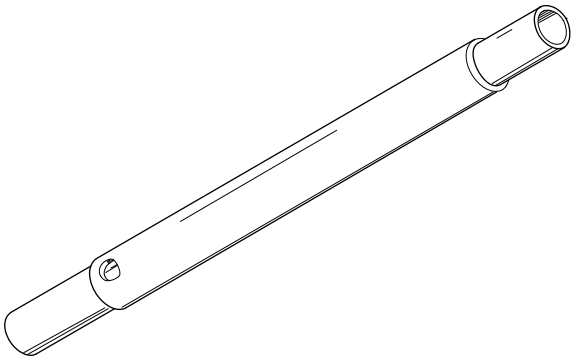

Figura 10

Nota: durante a operação “AUTOMÁTICA”, a extremidade com furo do tubo deve ser inserida no furo do reservatório.

Controle de qualidade Taylor

Estas unidades usam um controle de estado sólido denominado T.Q.C. Sua finalidade é detectar a viscosidade (densidade) do produto no cilindro de congelamento. Com a chave de força na posição “AUTO” o T.Q.C. manterá o mix no interior do cilindro na viscosidade corretar e pronto para ser servido.

Luz indicadora - “Mix Low” (nível baixo de mix)

Localizada na frente da unidade, esta luz indica o nível de mix. Quando acesa, a luz indica que o nível de produto no reservatório está baixo e deve ser reabastecido o mais breve possível. Mantenha sempre pelo menos 5,1 cm (2 polegadas) de mix no reservatório. A não adição de mix poderá levar ao congelamento do mix no reservatório. Isso poderá causar danos eventuais no conjunto do batedor e na porta da máquina de sorvete.

Chave de refrigeração de mix

A chave de refrigeração de mix fica localizada embaixo do canal de controle e é usada para fins diversos:

1. Para que a unidade funcione no modo AUTOMÁTICO, a chave de refrigeração deve estar LIGADA.
2. Para que o sistema de refrigeração do reservatório funcione, a chave de refrigeração deve estar LIGADA ou na posição “STANDBY”.
3. Para que o sistema de retenção da temperatura no cilindro funcione, a chave de força deve estar na posição “AUTO” (AUTOMÁTICO) e a chave de refrigeração do mix deve estar na posição “STANDBY”.

Sistema de refrigeração do reservatório de mix (SHR)

Este recurso inclui o uso de um pequeno sistema de refrigeração separado para resfriar (de uma forma restrita) e manter o mix no interior do reservatório em uma temperatura abaixo de 4,4 °C (40 °F) e assegurar o controle de bactérias. Para acionar esse sistema, coloque a chave de força na posição “AUTO” (AUTOMÁTICO) e a chave de refrigeração de mix na posição “ON” (LIGADA). Para operar esse sistema no modo “STANDBY”, coloque a chave de força na posição “AUTO” (AUTOMÁTICO) e a chave de refrigeração de mix na posição “ON” (LIGADA).

Retenção da temperatura do cilindro (Cylinder Temperature Retention – CTR)

Para manter um produto de boa qualidade durante longos períodos em que ele não é vendido, será necessário aquecer o produto no cilindro de congelamento para a faixa de aproximadamente 1,7 °C a 4,4 °C (35 °F a 40 °F). Isto evitará uma agitação demasiada e a decomposição do produto. A CTR é usada juntamente com o SHR para garantir que o mix no cilindro de congelamento mantenha-se refrigerado durante a operação no modo "STANDBY".

Para operar no modo "STANDBY":

Coloque a chave de força na posição "AUTO" (AUTOMÁTICO) e a chave de refrigeração de mix na posição "STANDBY". Com as mãos sanitizadas, retire o tubo de alimentação. Vire o tubo, colocando a extremidade sem o furo no orifício de entrada de mix.

Para voltar à operação normal:

Deixe a chave de força na posição "AUTO" (AUTOMÁTICO) e coloque a chave de refrigeração de mix na posição "AUTO". Quando a máquina desligar, o produto no cilindro de congelamento estará na viscosidade correta. Com as mãos sanitizadas, retire o tubo de alimentação. Vire o tubo, colocando a extremidade com o furo no orifício de entrada de mix.

Seção 6 Procedimentos de operação

O modelo 150 foi selecionado para exemplificar os procedimentos ilustrados e detalhados de operação. Todos os modelos neste manual são similares. Eles têm um cilindro de congelamento com capacidade de 1,4 litros (1,5 quartos de galão). O mix flui por gravidade por um tubo de alimentação, do reservatório ao cilindro de congelamento.

O Modelo 150 é um modelo de console com uma única saída de produto.

O Modelo 152 é um modelo para balcão com uma única saída de produto.

O Modelo 162 é um modelo para balcão e o Modelo 168 um modelo de console. Ambos possuem três saídas de produto. Dois sabores individuais são servidos pelas saídas das extremidades e uma mistura desses dois sabores, em proporções idênticas, sai pela saída central, criando um efeito misto.

Para os Modelos 162 e 168, repita os procedimentos pertinentes para o segundo cilindro de congelamento.

Começamos nossas instruções a partir do momento em que se entra no restaurante pela manhã e as peças estão desmontadas e dispostas para secar ao ar depois da limpeza da noite anterior.

Esses procedimentos de abertura mostrarão como montar essas peças na máquina, sanitizá-las e abastecer a máquina com mix fresco até preparar a primeira porção que será servida.

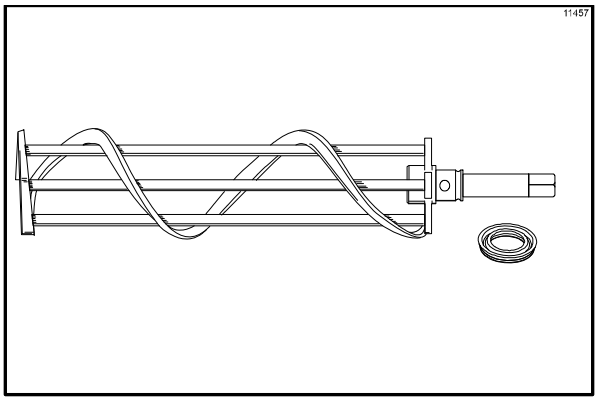

Figura 11

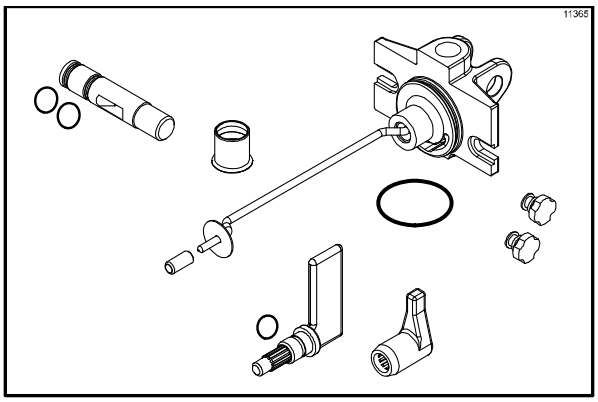

Figura 12

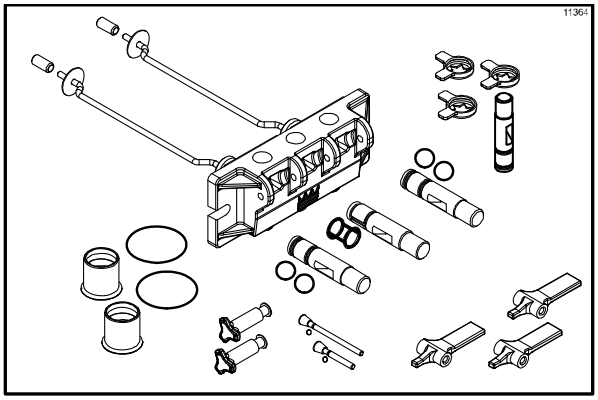

Figura 13

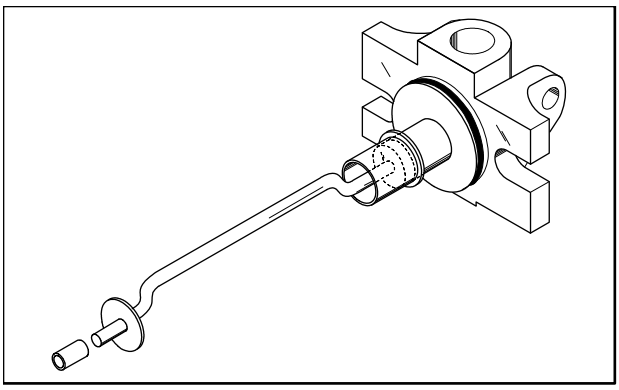

Figura 14

Caso esteja desmontando a máquina pela primeira vez ou necessite informações sobre como chegar ao ponto inicial de nossas instruções, veja a seção “Desmontagem” na página 26 e comece por lá.

Montagem

Nota: ao lubrificar as peças, empregue um lubrificante aprovado para o uso com alimentos (exemplo: Lubrificante Taylor).

Etapa 1
Lubrifique o canal do eixo de transmissão do batedor. Com a abertura do copo de vedação voltada para o sentido oposto da extremidade sextavada, deslize a vedação até o canal. Aplique uma camada uniforme de lubrificante Taylor no selo e no eixo. **Não lubrifique a extremidade sextavada do eixo de transmissão do batedor.**

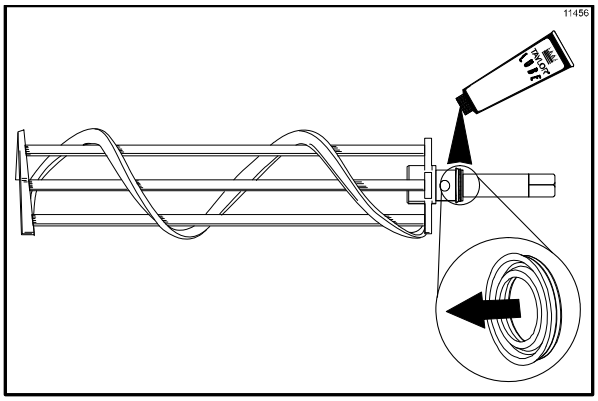

Figura 15

Etapa 2
Insira o conjunto do batedor pela bucha de bronze na parte traseira do cilindro de congelamento e encaixe a extremidade sextavada firmemente no soquete fêmea. Quando em posição, o batedor não se estenderá além da frente do cilindro de congelamento.

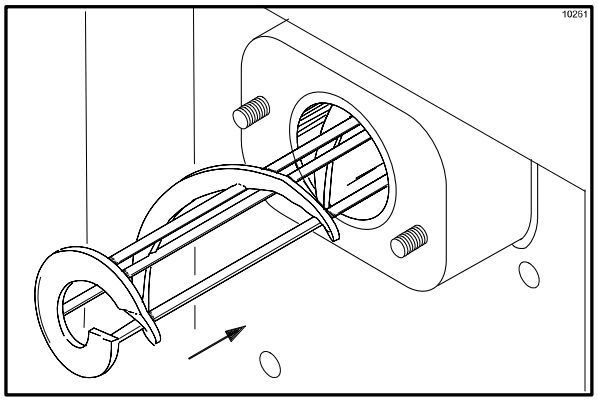

Figura 16

Repita esta etapa para segundo cilindro de congelamento nos Modelos 162/168.

Etapa 3
Coloque o(s) anel(éis) de vedação grande(s) no(s) canal(ais) de encaixe que se encontra(m) atrás da porta e lubrifique com Lubrificante Taylor.

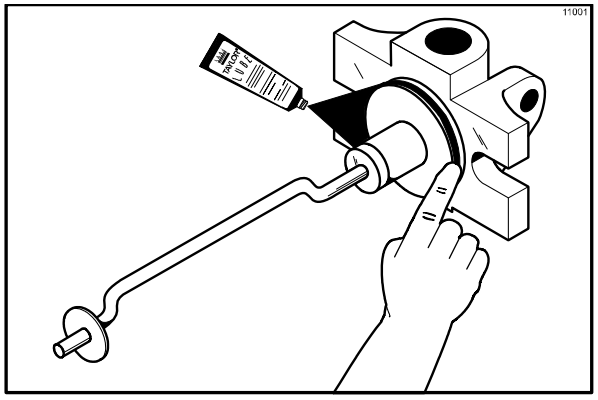

Figura 17

Etapa 4
Deslize a(s) bucha(s) plástica(s) sobre a(s) haste(s) do desaglomerador de forma que a borda flangeada fique posicionada contra a porta. Coloque o(s) suporte(s) plástico(s) branco(s) de guia na extremidade da(s) haste(s) do desaglomerador.

Não lubrifique as buchas nem os suportes plásticos de guia.

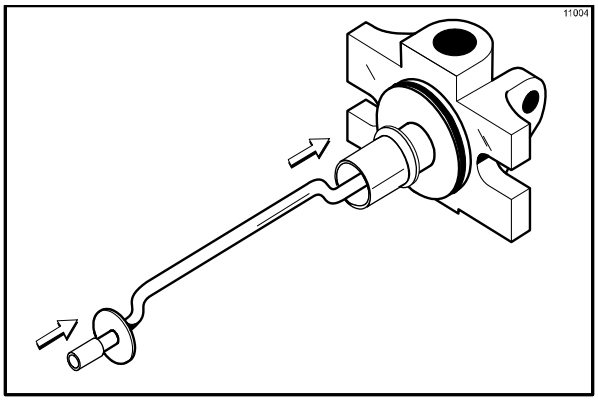

Figura 18

Etapa 4
Deslize a porção ranhurada dos parafusos de aperto manual pelas aberturas da porta da máquina de sorvete.

Etapa 6
Usando as duas mãos, prenda as laterais da porta da máquina de sorvete e insira a(s) haste(s) desaglomeradora(s) no centro do(s) conjunto(s) do batedor. Os suportes plásticos brancos devem se encaixar com segurança nos furos dos eixos de transmissão.

Etapa 7
Aperte os parafusos de aperto manual, tomando cuidado para que fiquem apertados uniformemente e que a porta esteja firme. Não aperte demasiadamente.

IMPORTANTE! Poderá ocorrer danos aos parafusos de aperto manual e na porta se esses parafusos forem apertados demais ou se estiverem apertados de maneira desigual.

Etapa 8
Deslize os dois anéis de vedação até os canais da(s) válvula(s) de extração e lubrifique-os com Lubrificante Taylor.

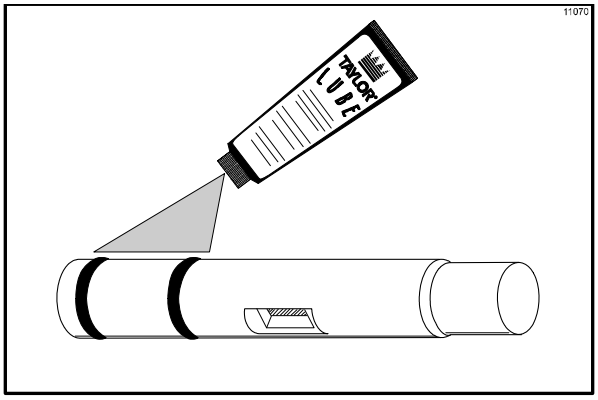

Figura 19

Nota: para os Modelos 162/168, instale o selo da válvula nos canais da válvula de extração do meio e lubrifique com Lubrificante Taylor. Este selo especial evitará que o mix de um cilindro de congelamento se desloque para outro cilindro.

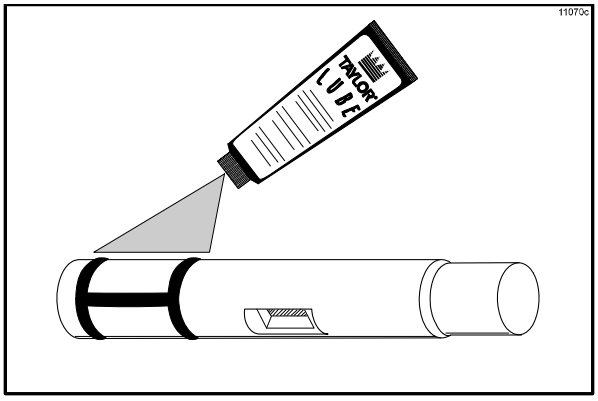

Figura 20

Etapa 9
Lubrifique a parte interna da(s) saída(s) de sorvete da porta começando pela **parte inferior**. Insira a(s) válvula(s) de extração na porta da máquina começando pela **parte inferior.**

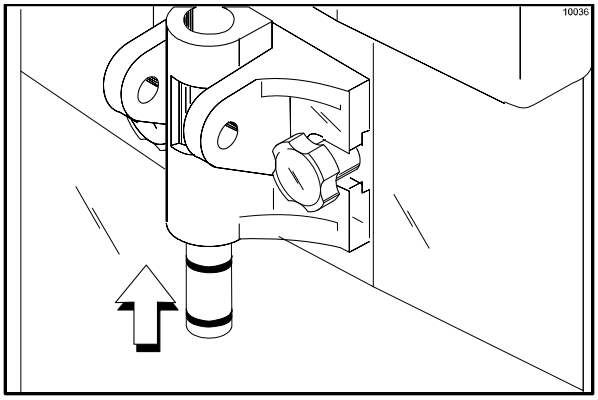

Figura 21

Nota: a válvula de extração estará instalada corretamente quando sua abertura ranhurada ficar visível pela “janela” da porta da máquina.

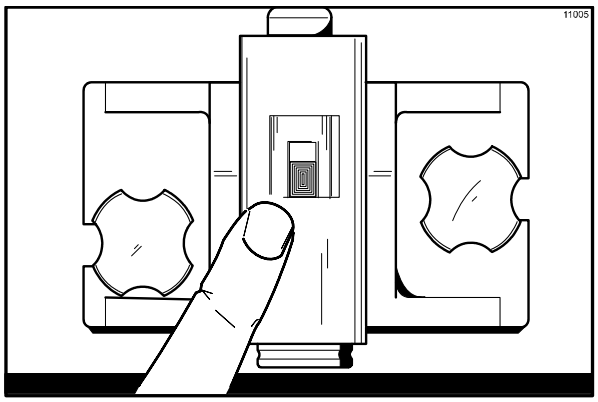

Figura 22

Etapa 10
Insira o braço suspensor da válvula pela abertura ranhurada da válvula de extração e alinhe a outra extremidade com os furos entrecruzados da porta da máquina.

Dica: o braço suspensor da válvula pode ser alinhado com o furo entrecruzado esquerdo ou direito. A alavanca da válvula de extração será colocada pelo furo entrecruzado oposto do braço suspensor.

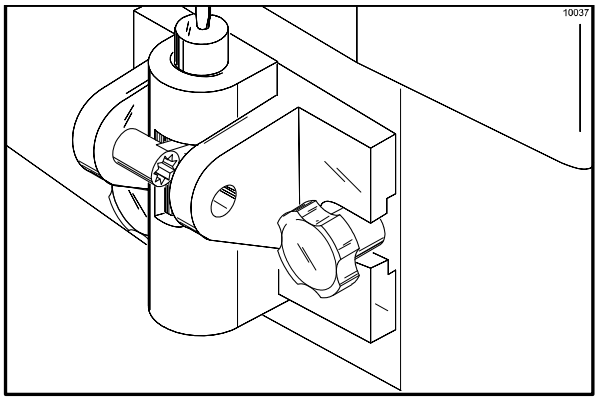

Figura 23

Etapa 11
Deslize o anel de vedação até o canal da válvula de extração e lubrifique-o com Lubrificante Taylor.

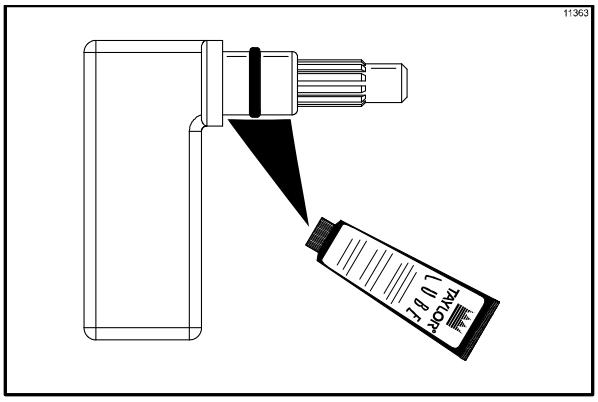

Figura 24

Etapa 12
Insira a alavanca da válvula de extração pelo furo entrecruzado oposto e pela abertura o braço suspensor da válvula.

Dica: A alavanca da válvula de extração pode ser montada em diversas posições verticais. Escolha um ângulo que fique confortável para você. A válvula de extração deve levantar completamente quando sua alavanca estiver para baixo.

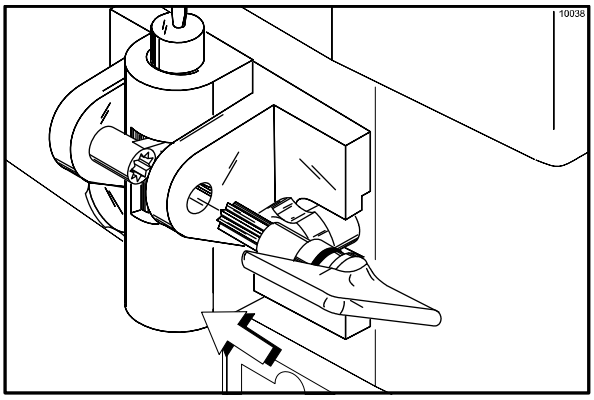

Figura 25

Nota: para os modelos 162/168, deslize o anel de vedação para cada pino pivô e lubrifique com Lubrificante Taylor.

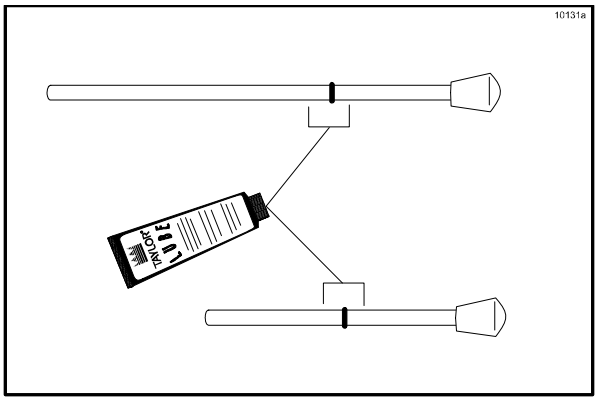

Figura 26

Nota: os modelos 162/168 possuem três alavancas de extração. Deslize a ponta da alavanca de extração para o interior da ranhura da válvula de extração, começando pela direita. Deslize o pino pivô curto pela alavanca de extração extrema direita. Deslize o pino pivô longo pelas alavancas de extração da extrema esquerda e do meio.

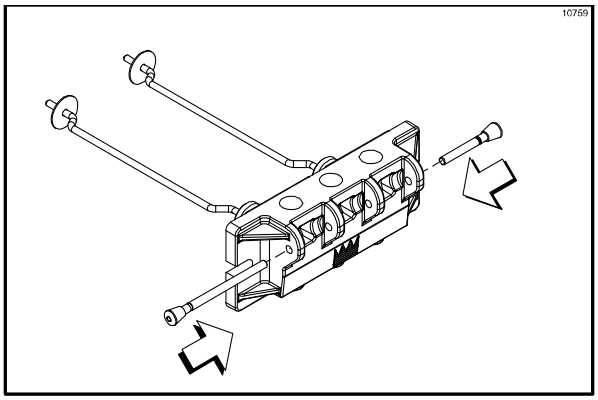

Figura 27

Etapa 13
Encaixe o(s) encaixe(s) modelador(es) na parte inferior da(s) saída(s) da porta da máquina.

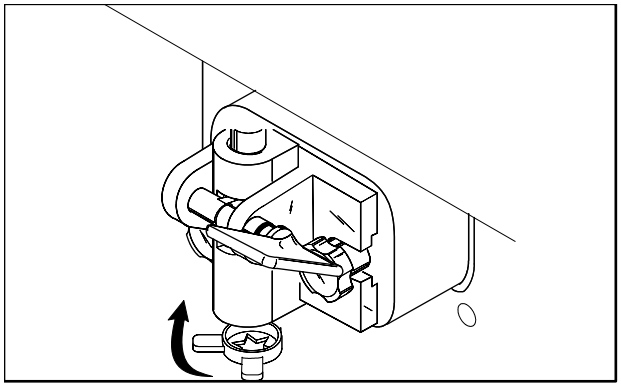

Figura 28

Etapa 15
Coloque o(s) tubo(s) de alimentação no fundo do(s) reservatório(s) de mix.

Sanitização

Etapa 1
Prepare uma solução sanitizante aprovada a 100 ppm (por exemplo: Kay–5® ou Stera-Sheen®). USE ÁGUA MORNA E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE.

Etapa 2
Despeje 3,8 litros (um galão) de solução sanitizante no reservatório e deixe escoar para o cilindro de congelamento.

Etapa 3
Enquanto a solução estiver fluindo para o cilindro de congelamento, escove o reservatório, a haste da boia de nível de mix, a boia de nível de mix, o orifício de entrada de mix e o tubo de alimentação.

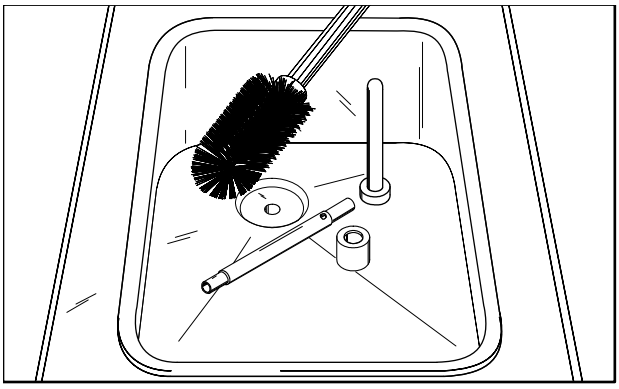

Figura 29

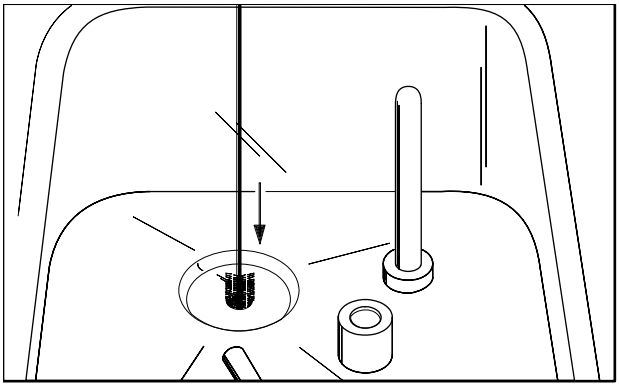

Figura 30

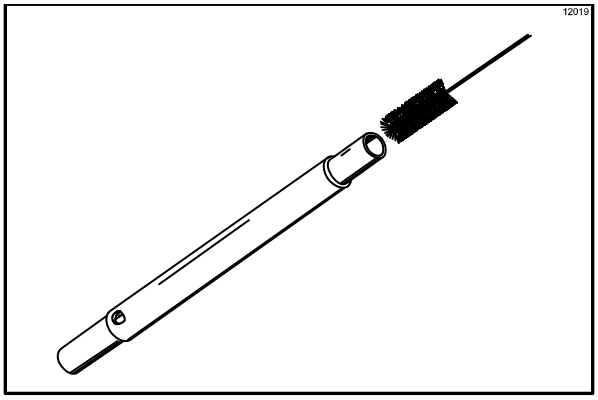

Figura 31

Etapa 4
Pressione o botão reset.

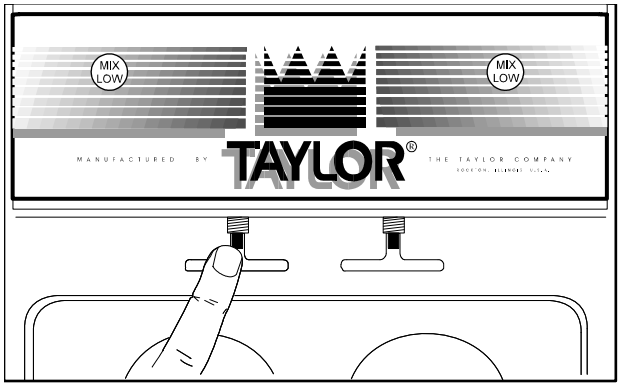

Figura 32

Passo 5
Coloque a chave de força na posição **"WASH"**. Isto agitará a solução sanitizante no interior do cilindro de congelamento. Deixe a solução agitando por cinco minutos.

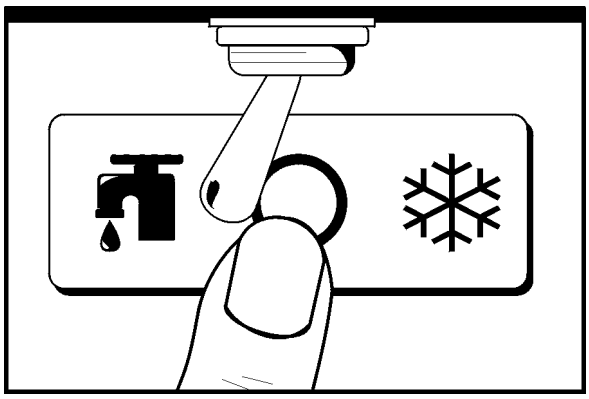

Figura 33

Etapa 6
Coloque um balde vazio embaixo da saída da porta e levante a válvula de extração Drene toda a solução sanitizante. Quando a solução sanitizante deixar de fluir pela saída da porta, abaixe a válvula de extração e DESLIGUE a chave de força.

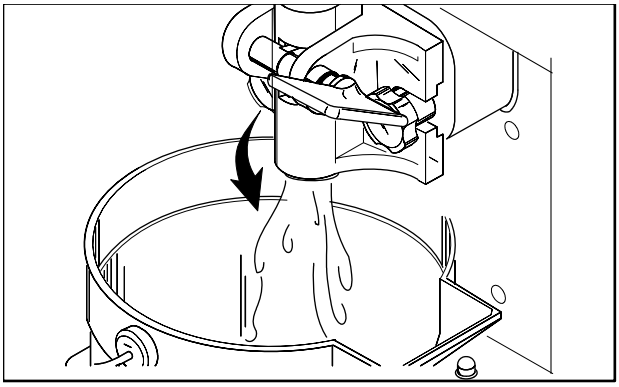

Figura 34

Nota: nos modelos 162/168 puxe momentaneamente a alavanca de extração central para baixo a fim de sanitizar a saída central da porta.

Etapa 7
Com as mãos sanitizadas, coloque o tubo de alimentação de pé, no canto do reservatório de mix. Coloque a boia de nível de mix sobre sua haste.

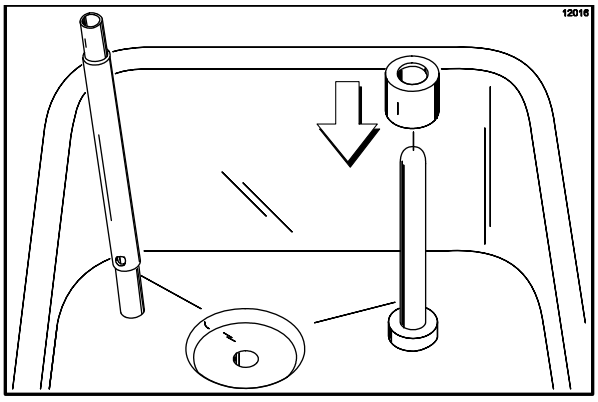

Figura 35

Repita as etapas 1 a 7 para segundo cilindro de congelamento nos Modelos 162/168.

Abastecimento

Abasteça a máquina o mais próximo possível do horário da primeira extração do produto.

Etapa 1
Levante a válvula de extração com um balde embaixo das saídas de produto da porta. Abasteça o reservatório com mix **fresco**. (A capacidade máxima do reservatório é 7,6 litros [8 quartos de galão].) Deixe a solução fluir para o cilindro de congelamento. Isso forçará toda a solução sanitizante restante para fora. Abaixe a válvula de extração quando a mistura com concentração total estiver fluindo pela saída da porta.

Nota: use sempre mix FRESCO ao abastecer a máquina de sorvete.

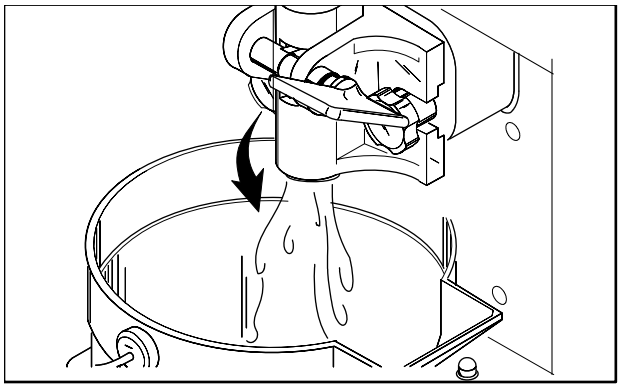

Figura 36

Etapa 2
Quando o mix deixar de borbulhar para dentro do cilindro de congelamento, instale o tubo de alimentação no orifício de entrada de mix. Certifique-se de que o pequeno furo no tubo de alimentação está embaixo.

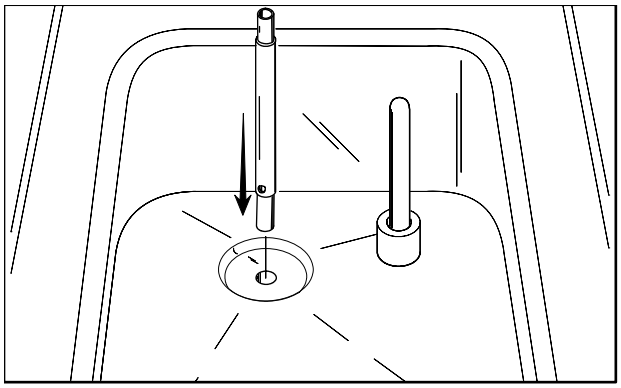

Figura 37

Etapa 3
Levante momentaneamente a chave de extração para acionar o ciclo de refrigeração. Coloque a chave de força na posição “AUTO”. Quando a máquina desligar, o produto estará pronto para servir.

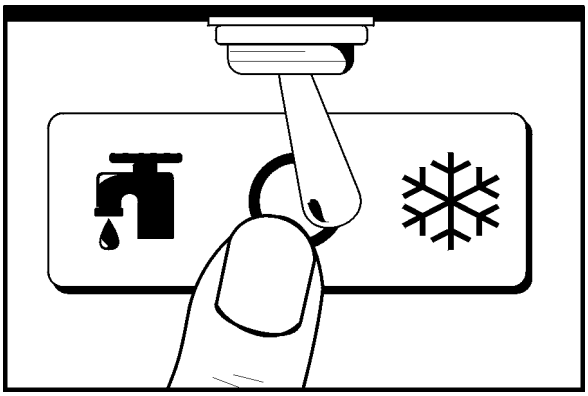

Figura 38

Etapa 4
Coloque a tampa do reservatório de mix no lugar.

Repita as etapas 1 a 4 para segundo cilindro de congelamento nos Modelos 162/168.

Etapa 5
Instale a pingadeira dianteira e o protetor contra respingos embaixo da(s) saída(s) de sorvete da máquina.

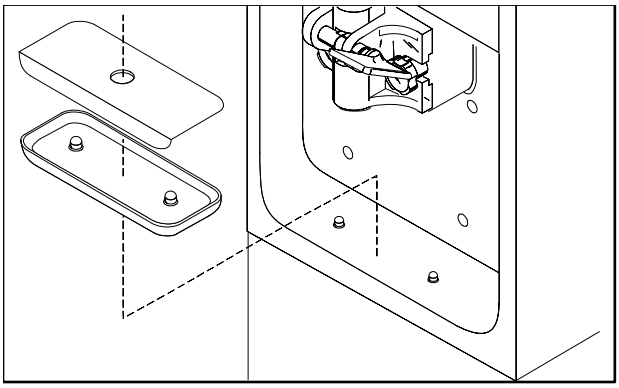

Figura 39

Etapa 6
Deslize a pingadeira traseira pelo furo no painel lateral.

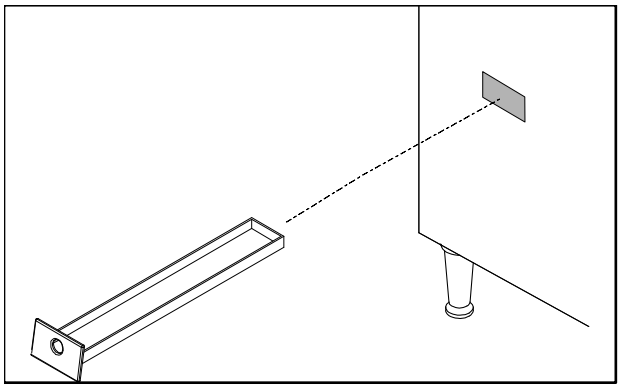

Figura 40

Procedimento de fechamento

Os seguintes itens serão necessários para desmontar os modelos 150/152/162/168:

- Dois baldes de limpeza
- Recipiente de aço inoxidável sanitizado e com tampa para sobras de produto
- Escovas (fornecidas com a máquina)
- Solução de limpeza
- Toalhas descartáveis

Como drenar o produto do cilindro de congelamento

Etapa 1
DESLIGUE a chave de força com a maior antecedência possível antes de executar a limpeza. Isso permitirá que o produto congelado derreta, facilitando ainda mais a limpeza.

Etapa 2
Levante a tampa do reservatório. Retire o tubo de alimentação e a boia do nível de mix. Leve-os ao tanque para a limpeza.

Etapa 3
Se os códigos de saúde municipais permitirem a reutilização da quantidade de produto restante, coloque um recipiente de aço inoxidável aprovado pela NSF embaixo da porta do cilindro. Coloque a chave de força na posição "WASH" (LAVAR) e levante a válvula de extração. Quando todo o produto deixar de fluir pela saída da porta, abaixe a válvula de extração e DESLIGUE a chave de força. Coloque uma tampa sanitizada no recipiente para a sobra de mix e leve o recipiente ao refrigerador. (**Nota:** para obter informações adicionais sobre o uso correto das sobras de produto veja o item 5 na página 27.)

Nota: se os códigos locais NÃO permitirem o uso do produto restante, ele deve ser descartado. Siga as instruções da etapa anterior, com a exceção de que o produto deve ser drenado para um balde e devidamente descartado.

OBEDEÇA SEMPRE OS CÓDIGOS DE SAÚDE MUNICIPAIS

Repita as etapas 1 a 3 para segundo cilindro de congelamento nos Modelos 162/168.

Enxágue

Etapa 1
Despeje 3,8 litros (1 galão) de água **fria** e limpa no reservatório de mix. Com as escovas fornecidas, limpe o reservatório, a haste da boia do nível de mix e o orifício de entrada de mix.

Etapa 2
Com um balde de mix embaixo da saída de sorvete, coloque a chave de força na posição "WASH" (LAVAR) e levante a válvula de extração. Drene toda a água de enxágue do cilindro de congelamento. Quando a água de enxágue deixar de fluir pela saída da porta, abaixe a válvula de extração e DESLIGUE a chave de força. Repita este procedimento até que a água que estiver saindo do cilindro de congelamento seja **cristalina**.

Repita as etapas 1 e 2 para segundo cilindro de congelamento nos Modelos 162/168.

Limpeza

Etapa 1
Prepare uma solução de limpeza aprovada (por exemplo: Kay–5® ou Stera-Sheen®). USE ÁGUA MORNA E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE.

Etapa 2
Despeje 3,8 litros (um galão) de solução de limpeza no reservatório de mix e deixe escoar para o cilindro de congelamento.

Etapa 3
Enquanto a solução estiver fluindo para o cilindro de congelamento, escove o reservatório, a haste da boia do nível de mix e o orifício de entrada de mix.

Etapa 4
Coloque a chave de força na posição "WASH"

(LAVAR). Isto agitará a solução de limpeza no interior do cilindro de congelamento.

Etapa 5
Coloque um balde vazio embaixo da saída de sorvete da porta e levante a válvula de extração Drene toda a solução de limpeza. Quando a solução deixar de fluir pela saída da porta, abaixe a válvula de extração e DESLIGUE a chave de força.

R**epita as etapas 1 a 5** para o outro lado da máquina de sorvete nos Modelos 162/168.

Desmontagem

Etapa 1

Certifique-se de que a chave de força está DESLIGADA. A inobservância dessa instrução poderá resultar em lesões pessoais graves causadas por peças móveis perigosas.

Etapa 1
Remova os parafusos de aperto manual e a porta da máquina de sorvete. Retire o(s) conjunto(s) do batedor do(s) cilindro(s) de congelamento e leve ao tanque para a limpeza.

Etapa 3
Retire a pingadeira da frente e o protetor contra respingos da máquina. Leve-os ao tanque para a limpeza.

Limpeza com escovas

Etapa 1
Prepare o tanque com uma solução de limpeza aprovada. USE ÁGUA MORNA E SIGA AS ESPECIFICAÇÕES DO FABRICANTE.

IMPORTANTE: Siga as etiquetas no rótulo, pois uma solução MUITO CONCENTRADA poderá causar danos às peças e uma solução MUITO FRACA não proporcionará a limpeza adequada.) Certifique-se de que todas as escovas fornecidas com a máquina estão disponíveis para a limpeza.

Etapa 2
Remova o(s) copo(s) de vedação do(s) eixo(s) do(s) conjunto(s) do batedor.

Etapa 3
Retire o encaixe modelador, a alavanca da válvula de extração, o braço suspensor da válvula e a válvula de extração da porta da máquina. Remova todos os anéis de vedação. **Nota:** use uma toalha descartável para prender e remover os anéis de vedação. Aplique pressão de baixo para cima até o anel de vedação sair de seu canal. Com a outra mão, empurre a parte superior do anel de vedação para frente. Ele se desprenderá do canal e poderá ser facilmente removido. Se houver mais de um anel de vedação, retire sempre em primeiro lugar aquele que estiver atrás. Isso permitirá que ele deslize sobre os outros à sua frente, sem cair nos canais abertos. **Modelos 162/168:** Retire os encaixes modeladores, pinos pivôs, alavancas de extração, válvulas de extração e a válvula de extração central da porta da máquina. Retire todos os anéis de vedação.

Etapa 4
Remova o(s) anel(éis) de vedação grande(s), a(s) bucha(s) plástica(s) e o(s) suporte(s) da parte posterior da porta da máquina.

Etapa 5
Dirija-se à máquina com uma pequena quantidade de solução de limpeza. Usando a escova de cerdas pretas, limpe a(s) bucha(s) de bronze na parte traseira do(s) cilindro(s) de congelamento.

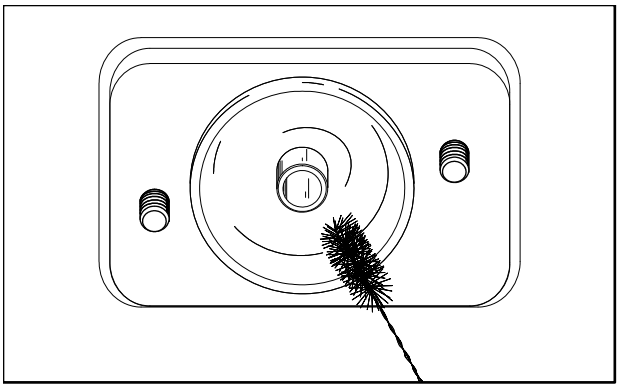

Figura 41

Etapa 6
Retire a pingadeira traseira do painel lateral e leve ao tanque para a limpeza.

Nota: se a pingadeira estiver cheia com uma quantidade excessiva mix, isto indica que o anel de vedação do eixo de transmissão do conjunto do batedor deve ser substituído ou lubrificado corretamente.

Etapa 7
Escove cuidadosamente todas as peças desmontadas na solução de limpeza. Certifique-se de remover todo lubrificante e película de mix. Cuide especialmente da limpeza das partes internas da válvula de extração na porta da máquina. Disponha todas as peças limpas sobre uma superfície limpa e seca para secar ao ar durante a noite.

Etapa 8
Limpe todas as superfícies externas da máquina.

Seção 7 Importante: Lista de verificação para o operador

Durante a limpeza e sanitização

OBEDEÇA SEMPRE OS CÓDIGOS DE SAÚDE MUNICIPAIS

Os intervalos de limpeza e sanitização são definidos pelos órgãos reguladores federais, estaduais ou municipais e devem ser observados rigorosamente. Se a máquina possuir o "modo de Standby", esse modo não deverá ser usado em detrimento dos procedimentos corretos de limpeza e sanitização e das frequências estabelecidas pela autoridade de saúde vigente. Os pontos de verificação abaixo devem ser enfatizados durante as operações de limpeza e de sanitização.

A LIMPEZA E A SANITIZAÇÃO DEVEM SER REALIZADAS DIARIAMENTE.

Identificação e solução de problemas relativos ao controle de bactérias

- ☐ 1. Limpe e sanitize regularmente a máquina. Ela deve ser completamente desmontada e limpa com escovas.
- ☐ 2. Use todas as escovas fornecidas para uma limpeza meticulosa. Essas escovas foram especialmente projetadas para alcançar todos os pontos por onde o mix passa.
- ☐ 3. Use a escova menor de cerdas brancas para limpar o orifício de entrada do mix, que se estende do reservatório até a parte posterior do cilindro de congelamento.
- ☐ 4. Use a escova de cerdas pretas para limpar a bucha de bronze localizada na parte posterior do cilindro de congelamento. Certifique-se de que há quantidade abundante de solução de limpeza na escova.
- ☐ 5. SE OS CÓDIGOS DE SAÚDE LOCAIS PERMITIREM A REUTILIZAÇÃO do mix que se encontrava na máquina antes de iniciar a limpeza, certifique-se de que esse mix está armazenado em um recipiente de aço inoxidável sanitizado e com tampa, e que será utilizado no dia seguinte. NÃO abasteça a máquina com sobras de mix. Ao utilizar as sobras de mix, escume e descarte a espuma. Misture a sobra com mix fresco na proporção de 50/50 durante a operação do dia.
- ☐ 6. Em um determinado dia da semana, opere com a menor quantidade de mix viável e descarte após o fechamento. Isso romperá o ciclo de reutilização de sobras e reduzirá a possibilidade de elevado número de bactérias e coliformes.
- ☐ 7. Prepare as soluções de limpeza e de sanitização corretamente. Leia e siga cuidadosamente as instruções encontradas no rótulo. Uma solução demasiadamente forte pode danificar as peças e uma solução muito fraca não proporcionará a limpeza ou sanitização adequada.
- ☐ 8. A temperatura do mix no reservatório e no refrigerador deve ser inferior a 4,4 ºC (40 ºF).

Verificações regulares de manutenção

- ☐ 1. Verifique a bucha de bronze quanto a sinais de desgaste (vazamento excessivo de mix na pingadeira traseira) e certifique-se de que ela está devidamente limpa.
- ☐ 2. Usando uma chave de fenda e toalha de pano, mantenha a bucha de bronze e o soquete de transmissão sextavado fêmea limpos e sem depósitos de lubrificante e de mix.
- ☐ 3. Descarte os selos ou os anéis de vedação se estiverem gastos, rasgados ou com folga excessiva. Troque-os por novos.
- ☐ 4. Siga todos os procedimentos de lubrificação descritos na seção "Montagem".

☐ 5. Se a sua máquina for refrigerada a ar, verifique o condensador quanto ao acúmulo de sujeira e fiapos. Um condensador sujo reduzirá a eficiência e a capacidade da máquina. Os condensadores devem ser limpos **mensalmente** com uma escova de cerdas macias. **Nunca** use chaves de fenda ou outras ferramentas metálicas para limpar o espaço entre as aletas. A inobservância dessa instrução poderá resultar em eletrocussão.
Nota: As máquinas equipadas com filtro de ar deverão ter seus filtros aspirados mensalmente.

☐ 6. No sistema de refrigeração auxiliar, verifique o condensador quanto ao acúmulo de sujeira e fiapos. O condensador sujo reduzirá a capacidade de refrigeração do reservatório de mix. Os condensadores devem ser limpos **mensalmente** com uma escova de cerdas macias. **Nunca** use chaves de fenda ou outras ferramentas metálicas para limpar o espaço entre as aletas. A inobservância dessa instrução poderá resultar em choque elétrico.

Armazenamento durante o inverno

Se o seu estabelecimento permanecer fechado durante os meses de inverno, é importante proteger a máquina observando determinadas precauções, principalmente quando o prédio estiver sujeito a temperaturas congelantes.

Desconecte a máquina da fonte de alimentação principal, para evitar possíveis danos elétricos.

O seu distribuidor Taylor local poderá prestar este serviço para você.

Embrulhe as peças destacáveis da máquina, como o conjunto do batedor e a porta, colocando-os em um local seco e protegido. Peças e gaskets de borracha podem ser protegidos envolvendo-os em papel à prova de umidade. Todas as peças devem estar limpas e sem acúmulo de mix ou de lubrificantes secos, que atraem ratos e outros animais.

Seção 8 Guia para identificação e solução de problemas

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. DE REF.
1. Produto não é dispensado pelas saídas.	a. A chave de força está DESLIGADA.	a. Coloque a chave de força na posição “AUTO”.	24
	b. Nível incorreto de mix no reservatório.	b. Abasteça o reservatório com mix.	24
	c. O motor do batedor está com sobrecarga.	c. Desligue e religue a máquina.	16
	d. A máquina está desligada da tomada.	d. Ligue o cabo de alimentação na tomada. Pressione o botão de reset.	16
	e. O disjuntor está desarmado ou o fusível está queimado.	e. LIGUE o disjuntor ou troque o fusível. Pressione o botão de reset.	16
	f. A porta da máquina de sorvete está montada incorretamente.	f. Consulte os “Procedimentos operacionais” quanto à instalação correta.	19
	g. Está sendo extraído um volume de produto superior ao da capacidade da máquina de sorvete.	g. Pare de extrair produto e deixe a máquina voltar ao normal.	- - -
2. Máquina não funciona no modo “AUTO”.	a. A máquina está desligada da tomada.	a. Ligue o cabo de alimentação na tomada; pressione o botão de reset.	16
	b. O sistema de refrigeração não está acionado.	b. Nas máquinas com T.Q.C., levante momentaneamente a chave de extração para ativar o sistema de refrigeração.	24
	c. Disjuntor desarmado ou fusível queimado.	c. LIGUE o disjuntor ou troque o fusível. Pressione o botão de reset.	16
	d. O motor do batedor está com sobrecarga provocando uma queda de tensão na chave liga/desliga.	d. Desligue e religue a máquina.	16
3. Produto está muito duro.	a. O controle de temperatura ou o TQC está ajustado para uma temperatura muito baixa.	a. Ajuste o controle de temperatura. Não ajuste a temperatura para menos de -8 °C (18 °F). No caso de TQC, chame um técnico de serviço autorizado.	16

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. DE REF.
4. O produto está demasiadamente líquido.	a. O controle de temperatura ou o TQC está ajustado para uma temperatura muito elevada.	a. Ajuste o controle de temperatura. No caso de TQC, chame um técnico de serviço autorizado.	16
	b. O tubo de alimentação não está instalado.	b. Instale o tubo de alimentação no orifício de entrada de mix, no fundo do reservatório de mix.	24
	c. Extração de produto acima da capacidade da máquina de sorvete.	c. Duas porções de 113,4 gramas (4 oz.) por minuto.	- - -
5. As paredes do cilindro de congelamento estão riscadas.	a. Máquina de sorvete sem a bucha frontal plástica na porta do cilindro.	a. Instale a bucha plástica na porta do cilindro.	19
	b. A unidade de transmissão ou transmissão direta está desalinhada.	b. Contate o serviço técnico autorizado.	- - -
6. Vazamento excessivo na pingadeira traseira.	a. O eixo de transmissão do batedor está com um anel de vedação desgastado ou com defeito.	a. Troque os anéis de vedação a cada três meses.	32
	b. A bucha de bronze está desgastada.	b. Contate o serviço técnico autorizado.	- - -
	c. Foi usado um lubrificante incorreto.	c. Selecione um lubrificante apropriado para usar com alimentos (exemplo: Lubrificante Taylor).	19
	d. Lubrificação incorreta do eixo de transmissão do batedor.	d. Lubrifique o eixo de transmissão do batedor corretamente.	19
7. A válvula de extração está vazando.	a. Foi usado um lubrificante incorreto.	a. Selecione um lubrificante apropriado para usar com alimentos (exemplo: Lubrificante Taylor).	20
	b. Os anéis de vedação da válvula de extração estão desgastados ou com defeito.	b. Troque os anéis de vedação a cada três meses.	32
	c. Lubrificação incorreta da válvula de extração.	c. Lubrifique a válvula de extração corretamente.	20
8. Produto não está entrando no cilindro de congelamento.	a. Nível incorreto de mix no reservatório.	a. Abasteça o reservatório com mix.	24
	b. O orifício de entrada de mix está obstruído com produto congelado.	b. Contate o serviço técnico autorizado.	16

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO	PÁG. DE REF.
9. A máquina para de funcionar um número excessivo de vezes devido à sobrecarga.	a. Há muitos equipamentos conectados no circuito.	a. Para que a máquina de sorvete trabalhe bem, há necessidade que ele tenha um circuito **exclusivo** de 20 A.	- - -
	b. Foi adicionada uma extensão entre o cabo de alimentação e a tomada.	b. Se for usada uma extensão, ela deverá ter a mesma capacidade de condução de corrente (amperagem) do cabo de alimentação e do circuito.	- - -
10. **Modelos 162 e 168:** O mix de um dos cilindros congeladores está vazando para o outro cilindro.	a. A vedação da válvula de extração central está desgastada ou mal lubrificada.	a. Lubrifique ou troque a vedação corretamente a cada 3 meses.	20 / 32

Seção 9 Cronograma de reposição das peças

DESCRIÇÃO DA PEÇA	A CADA 3 MESES	A CADA 6 MESES	ANUALMENTE	QTD.	
				150/152	162/168
Copo de vedação do eixo de transmissão do batedor	X			1	2
Anel de vedação da porta do cilindro	X			1	2
Bucha frontal plástica da porta do cilindro	X			1	2
Bucha-guia plástica traseira da porta do cilindro	X			1	2
Anel de vedação da válvula de extração	X			2	4
Anel de vedação da alavanca da válvula de extração	X			1	-
Selo da válvula de extração central	X			-	1
Anel de vedação do pino pivô	X			-	2
Escova de cerdas pretas (1” x 2”)		Inspecione e troque conforme a necessidade	Mínimo	1	1
Escova com cerdas em ambas as extremidades		Inspecione e troque conforme a necessidade	Mínimo	1	1
Escova de cerdas brancas (1” x 2”)		Inspecione e troque conforme a necessidade	Mínimo	1	1
Escova de cerdas brancas (3” x 7”)		Inspecione e troque conforme a necessidade	Mínimo	1	1

Seção 10 Garantia limitada para equipamentos

GARANTIA LIMITADA DA TAYLOR COMPANY PARA MÁQUINAS DE SORVETE

A Taylor Company, uma divisão da Carrier Commercial Refrigeration, Inc. (“Taylor”), tem a satisfação de oferecer, exclusivamente ao comprador original, esta garantia limitada sobre as novas máquinas de sorvete da marca Taylor disponibilizada por essa empresa ao mercado em geral (o “Produto”).

GARANTIA LIMITADA

A Taylor garante o Produto contra falhas decorrentes de defeitos de material ou mão de obra, sob condições normais de uso e manutenção, conforme descrito abaixo. Todos os períodos de garantia iniciam-se na data da instalação original do Produto. Se uma peça falhar em razão de defeito, durante o período de garantia aplicável, a Taylor, por intermédio de um distribuidor ou representante de serviços autorizado da Taylor, oferecerá, a seu critério, uma peça nova ou refabricada para substituir a peça defeituosa que falhou, sem cobrar pela peça. Exceto conforme aqui constar em contrário, essas são, exclusivamente, as obrigações da Taylor, sob os termos desta garantia limitada, referentes a uma falha do Produto. Esta garantia limitada está sujeita a todas as disposições, condições, limitações e exclusões relacionadas abaixo e no verso (se houver) deste documento.

Produto	Peça	Período de garantia limitada
Soft Serve **Frozen Yogurt** **Shakes** **Smoothies** **Bebidas congeladas** **Sobremesas**	Conjunto do cilindro de congelamento	5 (cinco) anos
	Compressor de refrigeração (exceto válvula de serviço)	5 (cinco) anos
	Motores do batedor	2 (dois) anos
	Engrenagem de transmissão do batedor	2 (dois) anos
	Placas de circuito impresso e controles Softech iniciados com o número de série H8024200	2 (dois) anos
	Peças não relacionadas nesta tabela ou excluídas abaixo	1 (um) ano

CONDIÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

1. Se a data de instalação original do Produto não puder ser verificada, o período de garantia limitada iniciar-se-á 90 (noventa) dias a contar da data de fabricação do Produto (conforme indicada pelo número de série do Produto). O comprovante de compra poderá ser exigido por ocasião da manutenção.
2. Esta garantia limitada é válida somente se o Produto for instalado e todo o trabalho de manutenção necessário no Produto for realizado por um distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor, e se forem utilizadas somente peças novas e genuínas da Taylor.
3. A instalação, uso, cuidados e manutenção deverão ser normais e de acordo com todas as instruções contidas no Manual do Operador da Taylor.
4. Para fins de recebimento de crédito, as Peças defeituosas deverão ser devolvidas a um distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor.
5. O uso de qualquer refrigerante além daquele especificado na etiqueta de dados do Produto anulará esta garantia limitada.

EXCEÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

Esta garantia limitada **não** cobre:

1. Custos de mão de obra ou outros havidos para fins de diagnóstico, reparo, remoção, instalação, expedição, manutenção ou movimentação de peças defeituosas, peças de reposição ou novos Produtos.
2. Manutenção, limpeza e lubrificação normais, conforme descritos no Manual do Operador da Taylor, inclusive a limpeza de condensadores.
3. Reposição de itens de desgaste designados como peças da Classe “000” no Manual do Operador da Taylor.

4. Mangueiras externas, fontes de alimentação elétrica e aterramento de máquinas.
5. Peças não fornecidas ou designadas pela Taylor, ou danos resultantes de seu uso.
6. Viagens de retorno ou tempo de espera necessários pelo fato de o técnico de serviço ter sido impedido de iniciar o trabalho de manutenção sujeito à garantia imediatamente após chegar ao local.
7. Falhas, danos ou reparos resultantes de instalação defeituosa, aplicação indevida, abuso, serviços de manutenção não realizados ou realizados incorretamente, alteração não autorizada ou operação ou uso impróprio, conforme indicado no Manual do Operador da Taylor, inclusive, mas sem restrição, a omissão no uso de técnicas ou ferramentas de montagem e limpeza que sejam apropriadas ou de materiais de limpeza que tenham sido aprovados.
8. Falhas, danos ou reparos resultantes de furto, vandalismo, vendaval, chuva, alagamento, nível de água elevado, água, relâmpago, terremoto ou qualquer outra catástrofe natural, incêndio, ambientes corrosivos, infestação de insetos ou roedores, ou outro sinistro, acidente ou condição fora do controle razoável da Taylor; operação acima ou abaixo das especificações de alimentação elétrica ou abastecimento de água referentes ao Produto; componentes reparados ou alterados de alguma forma que, a critério da Fabricante, produza efeito adverso sobre o desempenho, desgaste normal ou deterioração.
9. Qualquer produto comprado pela Internet.
10. Falha de inicialização devida às condições de tensão, fusíveis queimados, disjuntores abertos ou danos devidos a inadequações ou interrupção dos serviços de energia elétrica.
11. Custos de eletricidade ou combustíveis, ou aumentos nos custos de eletricidade ou combustíveis por qualquer motivo que seja.
12. Danos resultantes do uso de qualquer refrigerante além daquele especificado na etiqueta de dados do Produto anularão esta garantia limitada.
13. Qualquer custo de substituição, reabastecimento ou descarte do refrigerante, inclusive o custo do refrigerante propriamente dito.
14. **QUALQUER DANO MATERIAL OU COMERCIAL ESPECÍFICO, INDIRETO OU EMERGENTE DE TODA E QUALQUER NATUREZA.** Em alguns territórios não é permitida a exclusão de danos incidentais ou emergentes e, assim sendo, esta limitação poderá não ser aplicável ao seu caso.

Esta garantia limitada lhe confere direitos legais específicos, sendo possível que você também tenha outros direitos que variem de um território para outro.

LIMITAÇÃO DA GARANTIA

ESTA GARANTIA LIMITADA É EXCLUSIVA E SUBSTITUI TODAS AS DEMAIS GARANTIAS, CONDIÇÕES E/OU RECURSOS LEGAIS, INCLUSIVE QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS OU CONDIÇÕES DE COMERCIABILIDADE OU DE ADEQUABILIDADE PARA FINS ESPECÍFICOS. O ÚNICO RECURSO DO PROPRIETÁRIO ORIGINAL EM RELAÇÃO A QUAISQUER PRODUTOS SERÁ O REPARO OU A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES DEFEITUOSOS DE ACORDO COM OS TERMOS DESTA GARANTIA LIMITADA. TODOS OS DIREITOS A DANOS EMERGENTES OU INCIDENTAIS (INCLUSIVE REIVINDICAÇÕES POR PERDAS DE VENDAS, LUCROS CESSANTES, PERDAS DE PRODUTO, DANOS MATERIAIS OU DESPESAS COM SERVIÇOS) FICAM EXPRESSAMENTE EXCLUÍDOS. AS GARANTIAS EXPRESSAS CONCEDIDAS NESTE TERMO DE GARANTIA LIMITADA NÃO PODERÃO SER ALTERADAS, AMPLIADAS OU MODIFICADAS POR NENHUM DISTRIBUIDOR, REVENDEDOR OU QUALQUER OUTRA PESSOA.

RECURSOS LEGAIS

O proprietário **deverá** notificar a Taylor por escrito, por carta registrada enviada ao endereço abaixo, sobre qualquer defeito ou reclamação relativa ao Produto, na qual conste o defeito ou reclamação e uma solicitação específica de reparo, substituição ou outra correção do Produto sujeito à garantia. A carta deverá ser enviada pelo menos 30 (trinta) dias antes de serem pleiteados direitos ou recursos legais.

Taylor Company
a division of Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072, EUA

Seção 11 Garantia limitada para peças

GARANTIA LIMITADA DA TAYLOR COMPANY PARA PEÇAS GENUÍNAS DA TAYLOR

A Taylor Company, uma divisão da Carrier Commercial Refrigeration, Inc. (“Taylor”), tem a satisfação de oferecer, exclusivamente ao comprador original, esta garantia limitada sobre peças e componentes de reposição novos e genuínos da marca Taylor disponibilizados por essa empresa (as “Peças”).

GARANTIA LIMITADA

A Taylor garante as Peças contra falhas decorrentes de defeitos de material ou mão de obra, sob condições normais de uso e manutenção, conforme descrito abaixo. Todos os períodos de garantia iniciam-se na data de instalação original da Peça na unidade Taylor. Se uma Peça falhar em razão de defeito, durante o período de garantia aplicável, a Taylor, por intermédio de um distribuidor ou representante de serviços autorizado da Taylor, disponibilizará, a seu critério, uma Peça nova ou refabricada para substituir a Peça defeituosa que falhou, sem cobrar por ela. Exceto conforme aqui constar em contrário, essas são, exclusivamente, as obrigações da Taylor sob os termos desta garantia limitada no referente a uma falha da Peça. Esta garantia limitada está sujeita a todas as disposições, condições, limitações e exclusões relacionadas abaixo e no verso (se houver) deste documento.

Peça ou Código da Classe de Garantia da Peça	Período de garantia limitada
Peças da Classe 103[1]	3 (três) meses
Peças da Classe 212[2]	12 (doze) meses
Peças da Classe 512	12 (doze) meses
Peças da Classe 000	Sem garantia
Peça N^{o} 072454 da Taylor (motor – 24 VCC – Modelos *C832/C842*)	4 (quatro) anos

CONDIÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

1. Se a data de instalação original da Peça não puder ser de outra forma verificada, o comprovante de compra poderá ser exigido por ocasião da manutenção.
2. Esta garantia limitada é válida somente se a Peça for instalada e todo o trabalho de manutenção necessário em conexão com a Peça for realizado por distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor.
3. A garantia limitada é aplicável somente a Peças cujo uso permaneça sendo por parte do proprietário original, em seu local de instalação original e na unidade original de instalação.
4. A instalação, uso, cuidados e manutenção deverão ser normais e de acordo com todas as instruções contidas no Manual do Operador da Taylor.
5. Para fins de recebimento de crédito, as Peças defeituosas deverão ser devolvidas a um distribuidor ou representante de serviço autorizado da Taylor.
6. Esta garantia não tem como finalidade abreviar a duração de qualquer cobertura de garantia concedida, em separado, nos termos de uma Garantia Limitada da Taylor sobre máquinas de sorvete ou grills.
7. O uso de qualquer refrigerante além daquele especificado para a unidade na qual a Peça está instalada anulará esta garantia limitada.

[1, 2] Com a exceção de que a Peça N^{o} 032129SER2 (Compressor-Ar-230V SERV) da Taylor e a Peça N^{o} 075506SER1 (Compressor-Ar-115V 60HZ) da Taylor deverão ter um período de garantia limitada de 12 (doze) meses quando utilizadas na máquina de sorvete Taylor e um período de garantia limitada de 2 (dois) anos quando utilizadas nos grills da Taylor.

EXCEÇÕES DA GARANTIA LIMITADA

Esta garantia limitada **não** cobre:

1. Custos de mão de obra ou outros havidos para fins de diagnóstico, reparo, remoção, instalação, expedição, manutenção ou movimentação de Peças defeituosas, Peças de reposição ou Peças novas.
2. Manutenção, limpeza e lubrificação normais, conforme descrito no Manual do Operador da Taylor, inclusive a limpeza de condensadores ou acúmulo de carbono e graxa.
3. O serviço necessário, quer seja referente à limpeza ou a reparos em geral, para recolocar os conjuntos das superfícies de cozimento, inclusive o platen e a chapa inferior, em condições operacionais para obter cozimento correto ou permitir a montagem correta de folhas antiaderentes e clipes, como resultado do acúmulo de graxa nas superfícies de cozimento, inclusive, mas sem restrição, o platen e placa, laterais ou topo da cobertura.
4. Substituição das superfícies de cozimento, inclusive o platen e chapa inferior, por causa de corrosão ou corrosão localizada (ou no caso do platen, por causa da perda do chapeamento), como resultado de dano devido ao impacto de espátulas ou de outros pequenos utensílios de cozinha utilizados durante o processo de cozimento, ou decorrente do uso de produtos, materiais ou processo de limpeza cujo uso não tenha sido aprovado pela Taylor.
5. Reposição de itens de desgaste designados como Peças da Classe “000” no Manual do Operador da Taylor, como também folhas antiaderentes e clipes para o conjunto de platen do Produto.
6. Mangueiras externas, fontes de alimentação elétrica e aterramento de máquinas.
7. Peças não fornecidas ou designadas pela Taylor, ou danos resultantes de seu uso.
8. Viagens de retorno ou tempo de espera necessários pelo fato de o técnico de serviço ter sido impedido de iniciar o trabalho de manutenção sujeito à garantia imediatamente após chegar ao local.
9. Falhas, danos ou reparos resultantes de instalação defeituosa, aplicação indevida, abuso, serviços de manutenção não realizados ou realizados incorretamente, alteração não autorizada ou operação ou uso impróprio, conforme indicado no Manual do Operador da Taylor, inclusive, mas sem restrição, a omissão no uso de técnicas ou ferramentas de montagem e limpeza que sejam apropriadas ou de materiais de limpeza que tenham sido aprovados.
10. Falhas, danos ou reparos resultantes de furto, vandalismo, vendaval, chuva, alagamento, nível de água elevado, água, relâmpago, terremoto ou qualquer outro desastre natural, incêndio, ambientes corrosivos, infestação de insetos ou roedores, ou outro sinistro, acidente ou condição fora do controle razoável da Taylor; operação acima ou abaixo das especificações de suprimento de gás, eletricidade ou água da unidade na qual a peça está instalada; ou Peças ou unidades nas quais estas estão instaladas forem reparadas ou alteradas de alguma maneira que, a critério da Taylor, produza efeito adverso sobre o desempenho ou desgaste ou deterioração normal.
11. Qualquer Peça comprada pela Internet.
12. Falha de inicialização devida às condições de tensão, fusíveis queimados, disjuntores abertos ou danos devidos a inadequações ou interrupção dos serviços de energia elétrica.
13. Custos de eletricidade, gás ou outros combustíveis, ou aumentos nos custos de eletricidade ou combustíveis por qualquer motivo que seja.
14. Danos resultantes do uso de qualquer refrigerante além daquele especificado para a unidade na qual a Peça está instalada anularão esta garantia limitada.
15. Qualquer custo de substituição, reabastecimento ou descarte do refrigerante, inclusive o custo do refrigerante propriamente dito.
16. **QUALQUER DANO MATERIAL OU COMERCIAL ESPECÍFICO, INDIRETO OU EMERGENTE DE TODA E QUALQUER NATUREZA.** Em alguns territórios não é permitida a exclusão de danos incidentais ou emergentes e, assim sendo, esta limitação poderá não ser aplicável ao seu caso.

Esta garantia limitada lhe confere direitos legais específicos, sendo possível que você também tenha outros direitos que variem de um território para outro.

LIMITAÇÃO DA GARANTIA

ESTA GARANTIA LIMITADA É EXCLUSIVA E SUBSTITUI TODAS AS DEMAIS GARANTIAS, CONDIÇÕES E/OU RECURSOS LEGAIS, INCLUSIVE QUAISQUER GARANTIAS IMPLÍCITAS OU CONDIÇÕES DE COMERCIABILIDADE OU DE ADEQUABILIDADE PARA FINS ESPECÍFICOS. O ÚNICO RECURSO DO PROPRIETÁRIO ORIGINAL EM RELAÇÃO A QUAISQUER PRODUTOS SERÁ O REPARO OU SUBSTITUIÇÃO DAS PEÇAS DEFEITUOSAS DE ACORDO COM OS TERMOS DESTA GARANTIA LIMITADA. TODOS OS DIREITOS A DANOS EMERGENTES OU INCIDENTAIS (INCLUSIVE REIVINDICAÇÕES POR PERDAS DE VENDAS, LUCROS CESSANTES, PERDAS DE PRODUTO, DANOS MATERIAIS OU DESPESAS COM SERVIÇOS) FICAM EXPRESSAMENTE EXCLUÍDOS. AS GARANTIAS EXPRESSAS CONCEDIDAS NESTE TERMO DE GARANTIA LIMITADA NÃO PODERÃO SER ALTERADAS, AMPLIADAS OU MODIFICADAS POR NENHUM DISTRIBUIDOR, REVENDEDOR OU QUALQUER OUTRA PESSOA.

RECURSOS LEGAIS

O proprietário **deverá** notificar a Taylor por escrito, por carta registrada enviada ao endereço abaixo, sobre qualquer defeito ou reclamação relativa à Peça, na qual conste o defeito ou reclamação e uma solicitação específica de reparo, substituição ou outra correção da Peça sujeita à garantia. A carta deverá ser enviada pelo menos 30 (trinta) dias antes de serem pleiteados direitos ou recursos legais.

Taylor Company
a division of Carrier Commercial Refrigeration, Inc.
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072, EUA